



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARAP KADAYIFI

250 Gr Sana Hamurışı
450 gr seker
5 Adet KADAYIF
50 gr ÇEKİLMİŞ YESİL FISTIK
3 Adet çırpılmış yumurta
600 gr su
1 Adet limon
1 Bardak un
1 Bardak süt

KADAYIFLARIMIZI DÜZELTİP TEPŞİYE KOYUP ILIK SÜTÜ İLAVE EDELİM. AYRI BİR KAPTA SU, SEKER VE LİMONU KAYNATIP SURUBU HAZIRLAYIP SOĞUMAYA BIRAKALIM. BİR TAVADA KADAYIFLARI ÖNCE UNA SONRA ÇIRPILMIŞ YUMURTAYA BULAYARAK SANA MARGARİN İLE KIZARTALIM. DAHA SONRA HAZIRLADIGIMIZ SURUBUN İÇİNE KOYARAK 20 DK HAFİF ATESTE ALT ÜST EDİP PİŞİRİYORUZ. SOĞUDUKTAN SONRA YESİL FISTIK ÜZERİNE SERPİN.