



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ATAYIF (LÜBNAN)

1 bardak ılık süt  
1 tutam toz maya  
1 bardak un  
1 kaşık şeker  
1 tutam tuz  
2 kaşık tereyağı  
Kaymak  
Toz fıstık  
Üzeri için:  
Kiraz şekerlemesi

Süt, maya, un, tozşeker ve tuzu bir kaba alıp karıştırın. Karışımdan servis kaşığıyla alıp, tereyağı ile yağlanmış yapışmaz yüzeyle bir tavaya dökün. Önlü arkalı pişirin. Karışım bitene kadar işleme devam edin. Hamuları kayak şeklinde sarın. İçine kaymak koyun ve toz antepfıstığına batırın. Kiraz şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.