



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BADEMLİ YASSI KADAYIF

300 gr yassı kadayıf
4 tane yumurta
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu:
2 bardak toz şeker
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon
üzerine:
1,5 bardak çekilmiş badem

Yayvan bir tencereye ölçülere göre toz şeker, su ve limon suyu konularak orta ısıdaki ateşte karıştırılmak suretiyle şeker su içinde eritilir ve 10 dakika kaynatılarak şurup yapılır, bir tarafa bırakılır. Bundan sonra taze yassı kadayıfların kenarları yarım parmak inceliğinde kesilir ve bir kaptaki yumurtalar çalkalanarak bu kadayıflar yumurtaya bulanır. Bu iş bitince bir tavada rafine zeytinyağı kızdırılır ve kadayıflar bu yağa atılarak kızartılır. Bir tarafı pembeleşince alt üst edilerek öbür yüzleri de kızartıldıktan sonra delikli kepçe ile tavadan alınarak tencerede kaynamakta olan suya atılıp çıkarılır ve hemen soğuk şuruba bastırılır ve üzerine bir kapak kapatılır. Bu durumda kadayıflar ateş üzerine oturtularak 10 dakika şurupla pişirilir ve tencere ateşten indirilir. Kadayıfların şurubu emmeleri için bu vaziyette bir saat bekletilir. Sonra tabağa alınarak üzerine kabukları ayıklanıp çekilmiş iç badem konularak servis yapılır.

Not: Aynı şekilde cevizle de hazırlanabilir.