



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ YASSIKADAYIF

300 gr yassı kadayıf

4 yumurta

1 bardak dövülmüş ceviz içi

Şurubu için:

2 su bardağı tozşeker

1+3/4 bardak su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kızartılması için:

1,5 su bardağı zeytinyağı (veya ayçiçek yağı).

Yayvan ve geniş bir tencereye veya tepsiye tozşeker su ve limon suyu konur, orta ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir. Şurup 10 dakika kaynatılır. Sonra ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Diğer tarafta yayvan porselen bir kâseye yumurtalar kırılır, sarısıyla beyazı iyice karıştıncaya kadar yavaşça çırpılır. Kadayıflar yumurtaya bulamr. İçinde zeytinyağı konulmuş tava kuvvetli ateşe oturtulur. Yağ kızmak üzereyken yumurtaya bulanmış yassı kadayıflar tavanın genişliğine göre üçer üçer veya dörder dörder konur, önce bir tarafı sonra öbür tarafı nar gibi oluncaya kadar kızartılır. Kızaran kadayıflar kevgirle tavadan çıkarılır ve birkaç saniye tavanın üzerinde tutulup yağı süzdürüldükten sonra şurubun içine atılır. Kadayıflar şurubu çekip iyice kabarcınca tabaklara alınır, üzerine dövülmüş ceviz içi serpilip servis yapılır. Yukarıda anlatılan biçimde pişirilen yassı kadayıflar biraz sert olur. Kadayıfın yumuşak olması isteniyorsa, önce kenarları yarım parmak kalınlığında kesilir, sert kısımları atılır, ondan sonra yumurtaya bulamr. Ayrıca yassı kadayıflar tavada iyice kızarıldıktan sonra bir tencerede kaynamakta olan suya kevgirle daldırılıp çıkarılır ve suyu iyice süzdürüldükten sonra kadayıf şuruba atılır. Kadayıfların şuruba atılmaları tamamlanınca olduğu gibi ateşe oturtulur ve 10 dakika kadar şurupla birlikte pişirilir. Şurubu iyice çekip kabardıktan sonra soğuyan kadayıflar çok yumuşak olur.

