



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ YASSI KADAYIF

10 yassı kadayıf (hazır yassı kadayıf)

3 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Bir kapta yumurtaları çırpalım. Kadayıfları yumurtaya batırıp çıkararak kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran kadayıfları kâğıt mutfak havlusu üzerine alarak 5 dk. bekletelim. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakarak kadayıflar, şerbetini emene dek bekletelim. Kadayıfları servis tabağına alalım. Üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpeyim. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.