



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMALI VE CEVİZLİ YASSI KADAYIF

<https://www.elele.com.tr>

4-6 yassı kadayıf  
2 yumurta  
Yarım çay bardağı süt  
Dondurma  
Ceviz  
Şerbeti için:  
2.5 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
1 çay kaşığı limon suyu  
Kızartmak için:  
1 su bardağı ayçiçek yağı

Şerbet için su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bir kasede yumurtaları ve sütü çırpın. Yassı kadayıfları bu karışıma bulayıp 15-20 dakika bekletin. Derin bir tavada yağı kızdırın. Yassı kadayıfları ekleyip kızartın. Tavadan alıp soğuk şerbete ilave edin ve şerbeti çektikten sonra servis tabağına dizin. Kalan şerbetin bir kısmını üzerlerine gezdirin. İri çekilmiş ceviz ve dondurmayla birlikte servis yapın.

