



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL KESİMİ KADAYIF TATLISI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

2 adet ıslatılmış yufka (elde erişte gibi kesilecek)

3 yemek kaşığı sıvı yağ

3 yemek kaşığı tereyağı

Şerbet için:

1.5 su bardağı su

1.5 su bardağı toz şeker

Süslemek için:

Ceviz

Haşhaş

Erişte gibi kesilen yufkaların üzerine kızartılmış tereyağ, sıvıyağ dökülüp harmanlanır. Tepsiye dökülüp eşit bir şekilde yayılır. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Pişen kadayıflara şerbet verilir. Kadayıflar soğuk, şerbet ılık olacak.

