



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENDERUN YASSI KADAYIFI

Milli Eğitim Bakanlığı

4 adet yassı kadayıf
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay bardağı un
Ayçiçek yağı
2 su bardağı toz eker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
100 g kaymak
50 g antep fıstığı

Yufkacıdan hazır olarak aldığınız kadayıfların kenarlarını 1-2 cm genişlikte kesiniz.

Sütü ılıtınız.

Kadayıfları ılık süt içerisine atarak 2-3 dakika bekletiniz. Ara sıra alt üst ederek sütün çekmesini sağlayınız.

Yumurtaları çırpınız.

Diğer yandan 3 su bardağı su ve 2 su bardağı şeker ve 1 tatlı kaşığı limon suyunu tencereye koyup kısık atete 2 dakika kaynatınız.

Bir tencereye yeteri kadar sıvı yağ koyup kızdırınız.

Süt içerisinden kadayıfları çıkararak önce una, sonra yumurtaya bulayarak kızgın yağın içerisine atınız.

Kadayıfların altını ve üstünü nar gibi kızartınız.

Kızaran kadayıfları ılık şerbetin içerisine atınız.

Kadayıfların yüzeye çıkmasını önlemek için üzerine ısıya dayanıklı bir tabak koyunuz.

Şerbet kaynamaya balayınca altını kısarak 15 dakika kaynatınız.

Tencereyi ocaktan alarak soğumaya bırakınız.

Soğuyan kadayıfları tencereden çıkararak kaymak ve fıstıkla servis ediniz.

