



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENDERUN YASSI KADAYIFI

Kadayıfları normalden daha büyük dökünüz. Kenarlarındaki sert yerlerini, birer birer keskin bir çakının ucuyla ya da makasla çepeçevre düzgün kesiniz, çalkalanmış yumurtaya atınız. Yarım saat sonra tavada kızgın tereyağıyla kızartıp çıkarınız. Delikli kevgire koyunuz. Yağı süzülünce sıra ile tencereye diziniz, üzerine tozşeker serpip bir sıra diziniz. Sıralama işi bitince üzerine yeterince su ya da süt koyup ateşe sürünüz. Pişip koyuverdiği tatlıyı biraz çekince, indirip soğutunuz. Üzerine şekerle dövülmüş ceviz serpiniz. Ya da kaymak döşeyiniz, tencerede kalan tatlıyı üzerine gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:54877 • adı:ENDERUN YASSI KADAYIFI • gönderen:kanyapar • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:14