



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FODULA KADAYIFI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Has saray fodusasını iki şakkedip içlerini koparıp fakat kabukları kaldıkta kadayıf gibi bol yağda kızartalar. Bادهu sıcak su ile yıkayıp yağı gittikte bir kıtasını kenarlı tepsi veyahut bir sahan içine vazedip gayet tatlı şerbet ile kaynatarlar tâ ki tatlıyı gereği gibi çeke.

Ondan sonra üzerine kaymak döşedikte nisf-ı diğerini dahi bu usul üzere tabh edip anı dahi kaymağın üzerine vaz birle üzerine bir kepçe kıvamlı şeker döküp cüzi dahi kaynatıp sıcak ve gerek soğuk tenâvül buyurula. İşbu fodula parelerini yağda kızartmaksızın dahi tabh ederler. Tekellüfsüz olur.
