



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖMLEK KADAYIFI (AMASYA)

Amasya Valiliği

500 gr. yaş gömlek kadayıf (File şeklinde özel olarak dökülmüş)

2 su bardağı iri kıyılmış ceviz

3 adet yumurta

200 gr. tereyağı

1 fincan sıvıyağ

Toz tarçın

2 kaşık toz şeker (içine)

Şurup için:

1 kg. toz şeker

4 su bardağı su

Yarım limon suyu

Yaş kadayıf dikdörtgen şeklinde parçalara ayrılır. Aralarına ceviz, toz şeker ve tarçın konarak rulo şeklinde dürülür. Yumurtalar genişçe bir kaseenin içinde iyice çırpılır. Yağlar eritilir kızdırılır. Yumurtaya bulunan kadayıf ar pembeleşinceye kadar çift taraflı kızartılır. Soğuk şurubu içine kadayıf ar sıcak atılır. 5 dakika şurupta bekletilir. Şuruptan çıkarılır. Arzuya göre kaymak veya cevizle süslenecek servis yapılır.