



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇLİ YASSI KADAYIF

12 adet yassı kadayıf

İç:

1 su bardağı ceviz

1 çay kaşığı tarçın

1 çorba kaşığı şeker

Kızarmak için:

1 su bardağı sıvıyağ

Şerbet:

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır. Kadayıfın yarısına iç konur, poğaçaya gibi kapatılır, kenarlarına iyice bastırılır. Yağda pembeleşene kadar kızartılır, şerbete atılır. Şerbeti çekince ikram edilir.