



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF

<https://migros.com.tr>

300 gr. kadayıf
1 kase ceviz
3 adet yumurta
1 ay bardađı süt
3 su bardađı toz Őeker
1,5 su bardađı su
Sıvıyağ

1. Kadayıfı bir kapta harmanlayın ve sarma yapılacak miktarda alıp tezgaha serin.
2. İçerisine ceviz koyarak sarın.
3. Bu Őekilde kalan kadayıfları da sarın.
4. Yumurtaları kırın ve içerisine süt ekleyerek çırpın.
5. Hazırlanan kadayıfları bu sosa batırın ve elinizle fazla sosu sıkıp kızgın yağda kızartın.
6. Őerbeti hazırlayarak bir kseye alın ve kızaran kadayıfları Őerbete batırın.
7. Őerbeti çeken kadayıf dolmalarını servis tabağına alın.

