



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI BAKLAVA

3 ad. yumurta
300 gr. tel kadayıf
1 su bardağı ceviz
1.5 su bardağı şeker
2 paket kabartma tozu
2 su bardağı sahlep
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya

Kadayıfları buzdolabında 1 saat kadar beklet ki çabuk kırılsın. Buzdolabından çıkar kır. Tavada hafif kovur. Yumurta ve şekeri çirp. Sahlep, kabartma tozu, vanilya,ceviz, tarçın, sıvıyağ ekle. kadayıfı ekle karıştır. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kek gibi 35-40 dk.pişir