



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADİFE

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

Kenîfe dahi derler Arabistan'da meşhurdur.

Mikdâr-ı vâfî ince dökülmüş kadayıfı bir tencere veya tepsi içine koyup mikdâr-ı vâfî rûgan-ı sâde ile kor üstünde el ile pare pare ederek bir miktar piştikte üzerine ekle şâyân olacak kadar asel veya şeker koyup bir miktar dahi kaşık ile karıştırarak böyle piştikte tabak veya lengere şehriye pilavı şeklinde vaz ile tenâvül buyurula. İçine şam fıstığı konulsa daha âlâ olur.
