



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI VE KATMERLİ YASSI KADAYIF

1 kilo yassı kadayıf
1 kilo şeker
8 adet yumurta
250 gram zeytinyağı ya da tereyağı
Kaymak
Hindistancevizi

Önce yumurtaları bir kapta iyice çalkalamalı, yağı tavada kızdırmalı ve kadayıfları birer birer yumurtaya bulayarak tavaya bırakmalıdır. Yassı kadayıfların iki tarafı kızarınca tavadan alıp yağları süzölmek üzere kevgire konulmalıdır. Sonra, kadayıfları, kaynamakta bulunan koyu şerbet içine, birer birer atıp biraz beklemeli ve tatlıdan çıkarak tabaklara istif etmelidir. Katmerli olmaları için üst üste konulacak yassıların aralarına kaymakları soğuk tatlıya batırarak yaymalıdır. Sonra, kapamalıdır. Artan şerbeti de bu kere sıcak olarak yassıların üzerlerine gezdirmeli ve dövölmüş hindistancevizini de bolca üzerlerine dökerek servis etmelidir.

[ML® Kaymaklı Muska için tıklayın](#)