



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKLİ KADAYIF

200 gr. çiğ kadayıf
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1/2 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı toz şeker
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2.5 su bardağı su

İlk olarak kadayıfı bir yemek kaşığı şekerle kavurup soğutuyoruz. Tepsinin dibini yağlayıp biraz kadayıf serpiştiriyoruz. Kek harcı için yumurta ve şekeri iyice çırpıyoruz. Sırasıyla yağ, un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip karıştırıyoruz. Son olarak ceviz ve kadayıfın yarısını da ekleyerek kek harcını tepsiye yayıyoruz. Kalan kadayıfı da en üste serpiştirip orta derecede önceden ısıtılmış fırına veriyoruz. Keki fırından çıkarıp şerbetimizi hazırlıyoruz. Biraz bekleyip ilk sıcaklığı çıkan şerbeti, soğuyan kekin üzerine döküyoruz.

