



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KİVİLİ EKMEK KADAYIFI

2 su bardağı şeker,  
2 su bardağı su,  
2 çorba kaşığı hindistancevizi,  
1 su bardağı çırpılmış krem şanti,  
1 adet kivi.  
8 adet taş kadayıf,

Kadayıfların kenarını çıkarın. Yumurtaya bulayıp kızartın. Ayrı bir tencerede şeker ve suyu kaynatın. Kızarttığınız kadayıfları şerbetin içine atın. Kısık ateşte şerbetler suyunu çekene dek pişirin. Soğumaya bırakın. Hindistancevizine bulayın. Servis tabağına alın. Ortasına krem şanti koyun. Kivi dilimleriyle süsleyip servis yapın.

---