



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KOLAY YASSI KADAYIF

1 kilo yassı kadayif  
1 su bardağı yağ  
1 kilo şeker  
5 su bardağı su  
7 adet yumurta  
200 gram ceviz içi.

Kadayıfların etrafının kuru yerleri makasla kesilir, ibol yumurtaya bulayıp yağda kızarttıktan sonra süzğüye ve oradan kaynar suya atılır. Kadayıflar tamamlandıktan sonra, 5 bardak su ile hazırladığımız şekerli şuruba atılır. Kadayif on dakika kaynatılır, ateşten alınır, soğuduktan sonra üzerine çekilmiş ceviz konur.

---