



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN KALIBINDA KADAYIF

Yarım kilo yaş kadayıf
2 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su

Margarini bir tencerede eritem. Ayrı bir kaba yaş kadayıflarımızı koyalım ve üzerine erittiğimiz margarini dökelim. Elimizle margarini iyice kadayıflara yedirelim. Daha sonra yağlanmış muffin kek kalıplarımızın içlerine sıkı bir şekilde kadayıflarımızdan dolduralım. Önceden ısıttığımız 200 derecelik fırında kadayıflarımızın üzerleri iyice kızarana kadar pişirelim. Tatlımız pişerken biz de şerbetinin yapımına geçelim. Tencereye su ve şekeri alalım ve orta ateşte yaklaşık 10-15 dakikaya şerbetimizi kaynatalım. Tatlılarımızı fırından çıkarıp soğuttuktan sonra sıcak olan şerbetimizi tatlılarımızın üzerine gezdirelim ve soğuduktan sonra servis tabağına alıp servis yapalım.

