



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ KADAYIF

250 gram kadayıf
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı süt
2 adet yumurta
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbet için:
1 su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
5-6 damla limon suyu
Meyveli sos için:
Yarım su bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı su
10 adet çilek, frambuaz ve böğürtlen

Şerbet için su ve tozşekeri, tozşeker eriyene dek kaynatın. Limon suyu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Kadayıfı geniş bir kaba alıp harmanlayın. Daha sonra streç filmle kaplanmış porsiyonluk kapların içlerine, ortaları çukur olacak şekilde yerleştirin. Ortalarına dövülmüş ceviz koyup, kadayıfı kapatın. Kadayıf ve ceviz bitene dek işlemi tekrarlayın. Her birinin streçini sıkıca bükerek kapatın. Buzdolabında 1 gün veya birkaç saat dinlendirin. Daha sonra streç filmi çıkarıp, ayrı bir yerde iyice çırpılmış sütü yumurta karışımına bulayın. Elinizle iyice sıkıp, kızgın sıvıyağda kızartın. Sıvıyağdan alıp, soğuk şerbete atın. Şerbetten çıkarıp, servis tabağına yerleştirin. Meyve sosu için tozşeker, nişasta ve suyu ocağa oturtup kaynayana dek karıştırın. Kaynamaya başlayınca dilimlenmiş çilek, frambuaz ve böğürtlen ilave edin. İyice kaynayınca ocaktan alın. Servis tabağına sosu gezdirip servis yapın.

