



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA KADAYIF

400 gram kadayif
2 su bardağı ceviz
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
150 gram tereyağı
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un

Tereyağını eritin ve kadayıflarla ovalayarak karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın ve kadayıfların yarısını döşeyin. Üzerine kıyılmış cevizleri serpin. Poğaçaya yayar gibi katlayıp ona bulayıp yumurtaya batırın ve tepsiye dizin. Yine tereyağını üzerine gezdirip, 200 derecedeki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın. Kadayıflar fırından çıkınca üzerine soğuk şerbeti döküp çektin.
