



## REÇELLİ KAYMAKLI YASSI KADAYIF

12 adet yassı kadayıf  
2 adet yumurta  
Frambuaz reçeli  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ  
Üzerine:  
Kaymak

Yumurtaları bir kasede çırpın. Yassı kadayıfları bulayıp, kızdırılmış sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Kağıt havlu üzerinde fazla yağın alın. Yassı kadayıfı servis tabağına yerleştirin. Üzerine reçel sürün. Tekrar kadayıf koyup, reçel sürün ve üzerine yine kadayıf koyun. Kadayıfın üzerine kaymak yerleştirin. Kaymağın üzerine reçel gezdirin. Süsleyip servis yapın.

