



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞANTİLİ TAŞ KADAYIF

10 adet taş kadayıf
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
2 adet yumurta
Kızartma yağı
Yarım paket toz krem şanti
1 çay bardağı süt

Yumurtalar çırpılır. İçine taş kadayıflar bulanır ve sıcak yağda pembe renkte kızartılır. Diğer tarafta su ve şerbet kaynatılır. İçine kızarmış kadayıflar atılır, yumuşayana kadar pişirilir. Servis tabağına alınır, soğutulur. Üzerine çırpılmış krem şanti sıkılır.