



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞ KADAYIF (ADANA)

THY Skylife

Hamur için:

1 bardak su

1 bardak süt

1,5 bardak un

Kuru maya

Tuz

Şeker

Şerbet için:

2,5 bardak su

2 bardak şeker

Yarım limon

İçi için:

Ceviz içi

Antepfıstığı

Kaymak

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Suyu, şekeri ve limon suyunu 15-20 dakika kaynatıp oda sıcaklığına erişene dek soğutun. Kuru maya, tuz, şeker, un, süt ve suyu krep harcı kıvamında karıştırın ve yarım saat dinlendirin. Mayalanan harcı avuç içi büyüklüğünde daireler hâlinde ve kaşıkla tavaya alın. Tek yüzünü pişirin. Üstü göz göz olup alt yüzeyi renk değiştirince bir tabağa alın. İçine ceviz, fıstık ya da kaymak doldurup katlayın ve sıvı yağda kızartın. Oda sıcaklığındaki şerbete daldırıp servis edin.

