



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg yassı kadayıf
750 g ağız ya da kaymak
100 g iri dövülmüş ceviz ya da fıstık
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Kadayıfların düz kısmı içte kalmak üzere birer çorba kaşığı ağız koyarak kapatınız.
Kapattığınız kadayıfları çukur bir kaba diziniz.
Bir tencerede şekerle suyu kaynatıp, limon suyunu da ekleyerek kıvamlı bir şurup hazırlayınız.
Şurup soğuduktan sonra kadayıfların üzerinde gezdiriniz.
Üzerine ceviz ya da fıstık serpererek servis ediniz.

Not: Antakya yöresine ait bir tatlıdır. Gerçek taş kadayıfın içine ağız (kolostrum- ilk süt) konulur. Ağız bulmak zor olacağı için yerine kaymak da kullanılabilir.

