



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ KADAYIF (HATAY)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Maya
- 1 Su Bardağı Ilık Su
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 3 Yemek Kaşığı İrmik
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çay Kaşığı Karbonat
- İçin için:
- 1 su Bardağı İnce Çekilmiş Ceviz
- 1 Tatlı Kaşığı Tarçın
- 2 Yemek Kaşığı Toz Şeker
- Şerbeti için:
- 2 Su Bardağı Toz Şeker
- 1.5 Şu Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu

Hamuru için; maya, ılık su, şeker ve tuzu bir kasede karıştırın. Maya kabarıp köpürünceye kadar yaklaşık 10 dakika karıştırın. On dakika bekletin. Bu sırada şerbeti ocağa alıp pişirin. Seramik granit ya da teflon tava fark etmez ocağın üzerine alın iyice ısındıktan sonra karışımı kepçeyle tavanın ortasına dökün ve kısık ateşte altı renk alıp üstü delik delik olana kadar piştiğinden emin olun. Pişen kadayıfları soğuduktan sonra arasına ceviz koyup sarın. Servis tabağına dizdiğiniz kadayıfların üzerine şerbeti ılıktan biraz sıcak ayardayken döküp çekmesini bekleyin. Yanında kaymak veya dondurmayla servis edebilirsiniz.

