



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞ KADAYIF (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 bardak ılık süt
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- 5 su bardağı un
- 1/2 paket yaş maya
- 1 çay kaşığı ucu tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 4 çorba kaşığı toz şeker
- Şerbeti için:
  - 6 su bardağı toz şeker
  - 4 bardak su
  - 1 dilim limon
  - 4 su bardağı sıvı yağ

Hamuru için, 1 bardak sütün içinde şeker ve mayayı eritin. Yumurta ve tuzu çırpıp içine mayalı sütü ve 2 bardak sütü ekleyin. Sütün içine un ilave ederek muhallebi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hazır olan hamuru 30 dakika dinlendirin. Şerbeti için su ve şekeri kaynatıp içine dilim limonu atıp altını kapatın ve soğumaya bırakın. İçi için tarçın şeker ve cevizleri karıştırın. Kızgın tavaya bir küçük kepçe ile hamuru dökün ve tek tarafını göz göz olana dek pişirin. Pişen hamurları soğumadan (Soğursa yapışmaz) cevizli iç ekleyip kenarlarını kapatın. Kızgın yağda her iki tarafını da pişirip soğuk şerbetin içine bırakın. 1 saat beklettikten sonra servis edin.

