



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF (MALATYA)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Çeyrek limonun suyu
1 adet yumurta
Sıvı yağ
Dövülmüş ceviz

İlk önce şerbetimiz için gereken şeker ve suyu tencereye koyup bir taşım kaynadıktan sonra limon suyunu sıkıp kenara alın.

Hamuru için gereken tüm malzemeleri bir kase içine alıp karıştırın. Üzerini kapatıp bir süre mayalanması için bekleyin. Daha sonra yapışmayan tavayı ısıtın. Hamurdan tepelime dolu yemek kaşığı belli aralıklarla koyun ve yayın (Hamurun tek tarafı pişecek). Pişme esnasında üst tarafta oluşan kabarcıklar sönünce pişmiş demektir. Kenara alıp soğuduktan sonra pişmeyen yüzüne ceviz içi koyup uç taraflarını bastırarak kapatın. İyice çırtığınız yumurtaya bulayıp yağda kızartın. Soğuk şerbetin içine alıp 2 dakika kadar beklettikten sonra kevgirle kenara alın.

Üzerine tekrar biraz ceviz serpererek servis edebilirsiniz.

