



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ KADAYIF (MALATYA)

12 adet yassı kadayıf
1 su bardağı bütün ceviz
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı su
Kızartma yağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Kadayıfa birkaç adet ceviz konur, poğaçaya gibi katlanır. Ağız sıkırlılarak yapıştırılır. Yumurta-su karışımına hafifçe bulanır. Kızgın yağda açık renkte pişirilir. Soğuk şerbete atılır. 20 dakika sonra servise sunulabilir. Üzerine ince çekilmiş ceviz, fıstık serpilebilir.

[ML© Malatya Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 09.12.2021