



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF

Eyüp Sevinç

12 adet yassı kadayıf
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı yeşil toz fıstık
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı su
Sıvıyağ
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Şerbeti kaynatın, soğumaya bırakılır. Kadayıfa birkaç adet ceviz konur, poğaça gibi katlanır. Ağız sıkıştırılarak 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.

