



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF

Hamuru için:

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 2 su bardağı fıstık veya ceviz içi
- 1 tutam tarçın

Şerbeti için:

- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker
- 2-3 damla limon suyu

Kızartmak için:

Bizim Yağ Ayçiçek

İç harç için iri kıyım ceviz ve tarçını harmanlıyoruz. Şerbet için su ve şekeri karıştırarak kıvam verin son anda limon suyunu koyun ve soğuması için kenara alıyoruz. Bütün hamur malzemelerini karıştırıyoruz. Krep hamurundan daha sıvı bir hamur elde ediyoruz. Ilık bir yerde 10-15 dk mayalanana kadar bekletiyoruz. Yapışmaz kaplama bir tava ya da krep tavası ısındıktan sonra hamurdan bir kepçe alıp düzelterek yayıyoruz. Hamurların üstünde hava kabarcıkları olunca tavadan alıyoruz. Pişen hamurlar tamamen soğumadan pişmemiş olan tarafına iç harcını koyup elimizle bastırarak kapatıyoruz. Kadayıfları Bizim Yağ Ayçiçek ile kızartıyoruz. Kızaran kadayıfları önceden hazırladığımız ve soğuttuğumuz şerbetin içine atıyoruz. Şerbeti iyice çekince içinden çıkarıp servis ediyoruz.

Not: Tatlınızın pişmeyen yüzeyi kuruduktan sonra tavadan alın ki kadayıflar çiğ kalmasin.