



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF

Hamuru için:

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

2 su bardağı un

1 çimdik tuz

1 çorba kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı kuru maya

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Arası için:

1 kase fındık içi

Derin bir kabin içine kuru mayamızı alalım. Üzerine suyumuzu dökelim ve mayanın erimesi için bekleyelim. Daha sonra üzerine tuz, toz şeker, süt ve unumuzu ekleyelim. Çırpma teliyle iyice çırpalım. Eğer kıvamı koyu olur ise su veya süt ilavesi yapabiliriz. Şimdi tavayı ateşe alalım ve yağsız olacak şekilde iyice kızdıralım. Hazırladığımız hamurdan birer kepçe olarak tavamıza dökelim ve tek taraflı olacak şekilde pişirelim. Daha sonra ateşten alalım ve soğumaya bırakalım. Şimdi pişen hamurlarımızın beyaz kısımlarına birer tatlı kaşığı olacak şekilde fındık içi koyalım ve hamurlarımızı yarım ay şekli katlayalım. Uç kısımlarını iyice sıkarak birbirine yapışmasını sağlayalım. Şimdi geniş bir tencerenin içine bol sıvı yağ koyup iyice kızdıralım ve hamurlarımızı yağın içine alarak her iki taraflarını iyice kızartalım ve geniş bir kaba alalım. Öte yandan şerbeti için tencereye toz şeker ve suyumuzu alalım. 15 dakika kadar kaynatalım ve ateşten alıp soğuyan tatlılarımızın üzerine gezdirelim ve 10-15 dakika bu şekilde beklettikten sonra servis yapalım.

