



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ KADAYIF

Şerbeti için:

2,5 su bardağı su

2 su bardağı şeker

Çeyrek limon suyu

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı su

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

İnce çekilmemiş ceviz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Öncelikle tatlınızın şerbetini hazırlamakla işe başlayın.

Şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynayana kadar pişirin.

Kaynamaya başladığında altını kısıp 10 dakika kadar kaynatın.

Bu sürenin sonunda limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

Ardından tencereyi ocaktan alıp şerbeti oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına kaldırın.

Tatlının hamuru için sütü ılık olacak kadar ısıtıp derin bir kaseye alın.

Suyu da süte ekleyin.

Tuz, maya ve şekerini de ilave edip karıştırın.

Son olarak ununu ekleyip mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Üzerini streç filmle kapattığınız hamuru mayalanması için ılık bir yere alın.

Kabarıp göz göz olan hamurdan bir yemek kaşığı alıp iyice kızdırdığınız tavaya yuvarlak şekilde döküp üzerini kaşığıın arkasıyla düzeltin.

Hamurların sadece tek tarafını pişirin. Altı kızaran hamurları bir kenara alın.

Cevizleri irice dövün.

Hamurların pişmeyen taraflarına ceviz içi yerleştirip D harfi gibi olacak şekilde katlayın.

Sıvı yağı tavada kızdırıp içlerine ceviz doldurduğunuz tatlılarınızın her tarafını güzelce kızartın.

Tatlıları tavadan alıp almadık soğuk şerbete atın.

5 dakika şerbette bekleyen tatlıları çıkarıp servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "mobiş" tarafından gönderildi. 10.09.2020