



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF

8 adet taş (yassı) kadayıf
3-4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı çırpılmış krem şanti
1'er adet kivi ve portakal
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Kadayıfların kenarını çıkarın. Yumurtaya bulayıp kızartın. Ayrı bir tencerede toz şeker ve suyu kaynatın. Kızarttığınız kadayıfları şerbetin içine atın. Kısık ateşte, kadayıflar şerbetini çekene dek pişirip, soğumaya bırakın. Daha sonra hindistancevizine bulayın. Servis tabağına alıp, ortasına krem şanti yerleştirin. Kivi ve portakal dilimleriyle süsleyip, servis yapın.

