



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAŞ KADAYIF

Şerbeti İçin:

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

1 dilim limon

Hamuru İçin:

1 su bardağı ılık süt

1.5 su bardağı ılık su

Yarım paket yaş maya (22 gram)

1 tatlı kaşığı toz şeker

Aldığı kadar (yaklaşık 2 su bardağı) un

1 çay bardağı irmik

1 çay kaşığı tuz

İç İçin:

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Kızartmak İçin:

Ayçiçeği yağı

Şerbet malzemesini tencereye alın ve eriyinceye kadar karıştırdıktan sonra kaynatmaya başlayın ve ocağı kısın. 10-12 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alıp soğutun. Hamur için süt ve suyu yoğurma kabına alıp karıştırın. İçine maya ve toz şekeri ilave edip karıştırdıktan sonra üzerini örterek 10 dakika aktifleşmesi için bekletin. Maya köpürdükten sonra kalan malzemeyi de ekleyin ve mikserin en düşük devrinde 3-4 dakika çırpılarak krep hamuru kıvamında bir hamur elde edin. Kabın üzerini örtüp 15 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Krep tavasını çok az yağlayıp ocağa alın. Hamur karışımından birer kepçe olarak pancake yapar gibi tavaya yuvarlak bir şekilde dökün. Sadece tek tarafını üzeri göz göz oluncaya kadar pişirin ve spatula ile tavadan alıp bir mutfak bezinin üzerine koyun. Hamur bitene kadar işleme devam edin. Pişirdiğiniz hamurların içlerine birer tatlı kaşığı dövülmüş ceviz koyun. Yarım ay şeklinde ikiye katlayıp kenarlarını iyice kapatın. Ayçiçeği yağın tavadan kızdırın ve taş kadayıfların her iki tarafını da çevirerek kızartın. Kevgir yardımıyla yağdan alın ve soğuttuğunuz şerbetin içine atın. 1-2 dakika şerbetin içinde bekletip servis tabağına alın. Dilerseniz ılındıktan sonra dondurma ve ufalanmış antepfıstığı ile birlikte servis yapın.

