



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla kuru maya
- 1 Çay Bardağı süt
- 0,5 Litre kızartmak için sıvı yağ
- 1 Kahve Kaşığı Tarçın
- 2 Bardak su
- 1 Avuç Ceviz İçi
- 2 Adet yumurta sarısı
- 2 Bardak toz şeker
- 1,5 Çay Bardağı un

Un,süt ve mayadan cıvık bir hamur yapıp dinlenmesi için 20 dk bekleyin.O arada şerbetini hazırlayın. Soğuması için kenarda bekletin. Hazırladığınız hamurdan kızgın tavaya 1'er çorba kaşığı döküp bir taraflarını pişirin. (Hamur krep hamuru gibi ancak ondan daha kalın ve küçük daireler şeklinde olmalı.) Pişirdiğiniz taş kadayıfların içine ceviz ve tarçın koyup yarım ay şeklinde kapatın.Ve taşkadayıflarımızı çırpılmış yumurta sarılarına batırıp,içine margarinde eklenmiş kızgın sıvı yağda iki tarafını da pembeleşinceye kadar kızartın. Kızaran sıcak kadayıfları oda sıcaklığındaki şerbete atın. Tatlıınız hazır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 09.12.2021