



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ KADAYIF TAKLİDİ

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon
Üzeri için:
Ceviz

Hamur yumuşak kıvamda yoğrulur, 20 dakika kadar bekletilir. Bu arada şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar ayrılır. Merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir. Soğuk şerbet gezdirilir. İkram sırasında üzerine ezilmiş ceviz serpilir.