



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI YASSI KADAYIF

Malzeme

- 8 adet tost ekmeđi
- 4 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- Kızartmak için:
- Ayçiçek yağı
- Sosu için:
- Yarım litre süt
- 4 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 adet portakal kabuđu rendesi
- 100 g Sana yağı
- Yarım su bardağı iri çekilmiş fındık

Hazırlanışı

Sosu için:

Küçük bir tencerede sütü, şekeri, unu, kakaoyu iyice karıştırıp, muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta ateşte pişirin.

Ateşten indirmeden önce içine yumuşamış Sana yağını, portakal kabuğu rendesini ve fındığı ilave edip karıştırın.

Ayrı bir kâsede yumurtayı, pudra şekerini ve vanilyayı karıştırın.

Ekmeklerin kenarını çıkarıp, hazırladığınız sosa batırıp, yağda kızartın.

Kızarmış ekmekleri, havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın.

Kızarmış ekmek dilimleri servis tabağını dizip üzerine çikolatalı portakallı sosu dökün, en az bir saat dondurup servis edin.

Tatlının üzerini portakal dilimleri soğuk servis ediniz.