



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI YASSI KADAYIF

- 4 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 8 adet tost ekmeđi
- Bir miktar ayçiçek yağı (Kızartmak için)
- 1/2 lt süt (Sosu için)
- 4 yemek kaşığı şeker (Sosu için)
- 3 yemek kaşığı un (Sosu için)
- 4 yemek kaşığı kakao (Sosu için)
- 1 adet portakal kabuđu rendesi (Sosu için)
- 100 g margarin (Sosu için)
- 1/2 su bardağı iri çekilmiş fındık (Sosu için)

Hazırlanışı

- Küçük bir tencerede sütü, şekeri, unu, kakaoyu iyice karıştırıp, muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta ateşte pişirin.
- Ateşten indirmeden önce içine yumuşamış margarin yağını, portakal kabuğu rendesini ve fındığı ilave edip karıştırın.
- Ayrı bir kasede sosu için yumurtaları, pudra şekerini ve vanilyayı karıştırın.
- Ekmeđlerin kenarını çıkarıp, hazırladığınız yumurtalı sosa batırıp, yağda kızartın. Kızarmış ekmeğleri, havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkartın.
- Kızarmış ekmeğ dilimleri servis tabağına üst üste dizip üzerlerine çikolatalı portakallı sostan dökün. En az bir saat buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.
- Tatlının üzerine çekilmiş ceviz ile süsleyebilirsiniz.
- Arzuya göre çikolatalı sosun içine doğranmış taze meyveler ilave edebilirsiniz.

[ML® Yassı Kadayif için tıklayın](#)