



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YASSI KADAYIF (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı ılık su  
½ kibrit kutusu kadar yaş maya  
1 fiske tuz  
1 fiske şeker aldığı kadar un  
İçi için:  
1 su bardağı ceviz  
2-3 tane yumurta  
kızartmak için:  
Sıvıyağ  
Şurup için:  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
¼ limon suyu

Şurubu için, 3 bardak şekeri, 3 bardak su ile kaynatın, bir limonun ¼'ünün suyunu ilave edin. Şurup kıvamlı olmalıdır.

Hamurun hazırlanması özen ister. Ilık suyun içinde yaş mayayı ezin. Bir fiske tuz ve şeker atıp, aldığı kadar un ile kek hamuru kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamuru mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru ısıtılmış teflon tavaya yemek kaşığı ile koyun. Hamurların tek yüzünü kızartarak temiz bir bez üzerine alın ve biriktirin.

Diğer tarafta cevizi havanda biraz irice dövüp bir tabağa alın. Kızarmış hamuru ele alın, pişmemiş yüzü içe gelecek şekilde tutarak arasına dövülmüş ceviz koyup iki parmak yardımı ile bastırarak yapıştırın. Bu işlemi kadayıflar piştikten sonra kurumadan yapın.

Kadayıf yarım daire şeklini alır. Hazırlanan kadayıfların hepsinin içlerini doldurun. Yumurtaları çukur bir kaptan çırpın. Kadayıfı yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartın ve önceden hazırlanmış soğuk şuruba atın. Biraz bekleyince alıp servis tabağına dizin. Bittikten sonra kalan şurubu, tümünün üzerine gezdirin.

Not: Bu tatlı, Malatya'da çok sevilen ve Ramazan ayında en çok yapılan tatlı türüdür. Malatya'da bu tatlı hamurunu pişmiş olarak rahatlıkla bulabilirsiniz.



