



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YASSI KADAYIF

Malzeme:

8 adet yassı kadayıf

1 kilo şeker

3 bardak su

4 yumurta

1 kaşık marg. veya çiçek yağı

1 limon suyu

Yapılışı:

Yumurtalar bir kapta tel ile vurularak iyice çırpılır ve kadayıflar buna teker teker batırılıp bulanarak tavadaki kızdırılmış yağda her iki tarafları da pembeleşene kadar kızartılır. Sonra kadayıflar ılık suya atılıp yağları alınarak ikişer ikişer hafifçe sıkılarak ayrı bir tencereye dizilir. 3 bardak su, limon suyu ve şeker bir kapta kaynatılır ve kadayıfların üzerine bu şerbet dökülerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra üzerine arzuya göre ceviz veya kaymak konarak servis yapılır.

ML® Perçem (görsel)