



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

Milli Eğitim Bakanlığı

6 Adet yumurta
1 su bardağı süt
½ paket kabartma tozu
4 çorba kaşığı toz şeker
6 çorba kaşığı un
1 bardak sıvı yağ
Bir çimdik tuz
Şerbeti için:
2 bardağı toz şeker
1/5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koyunuz. Üzerine suyu ve limon suyunu dökünüz ve kaynamaya bırakınız.
Oval bir kaba 3 adet yumurta kırınız. Üzerine 1 bardak süt, yarım paket kabartma tozu, 4 çorba kaşığı toz şeker ve bir çimdik tuz ilave ediniz.
Kabın içerisindeki tüm malzemeleri çırpınız.
Üzerine unu ilave edip çırpmaya devam ediniz. Boza kıvamında, krep hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde ediniz. 30 dakika civarı dinlendiriniz.
Ocağa aldığınız teflon tavaya dinlendirdiğiniz hamurdan birer çorba kaşığı birbirine değmeyecek şekilde dökünüz.
Hamurların altı beyaz kalacak şekilde fazla pişirmeden spatula yardımıyla çeviriniz.
İki tarafını da çok fazla pişirmeden hamurları bir kaseye aktarınız.
Bir tavaya 1 bardak sıvıyağ koyun ve kızdırınız.
Bu sırada oval bir kaba 3 adet yumurta kırıp çırpınız.
Kasedeki hamurların her iki yüzünü yumurtaya bulayıp kızdırdığınız yağa koyunuz ve hamurları kızartınız.
Kızaran hamurları derin bir tepsiye diziniz.
Dizdiğiniz hamurların üzerine önceden hazırlamış olduğunuz şerbeti kepçeyle gezdirerek dökünüz.
Kaymak ya da çekilmiş ceviz ile servis ediniz (isteğe göre değişebilir.)

