



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF TATLISI

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
60 gr Sana Klasik
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
350 gr un
1 tutam tuz
Üzerini süslemek için çörek otu
Kadayıfları bulamak için 2 adet yumurta
Kızartmak için sıvıyağ
2 su bardağı iri çekilmiş ceviz
ŞERBET İÇİN
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
1 adet limon kabuğunun rendesi

Şerbet için olan su ve şekeri bir tencerede şeker eriyene kadar karıştırıp kaynatın.

Şerbet kıvamına gelince 2-3 damla limon suyu ve limon kabuğu rendesi ekleyin ateşten alıp soğutun.

Derin bir kap içerisine süt, oda sıcaklığında SANA KLASİK, su, kuru maya, toz şeker, un ve tuz ekleyip bir çırpıcı ile pürüzsüz olana kadar çırpın.

Kabın streç filmle kapatıp 15-20 dakika mayalandırın.

Yapışmaz bir tavayı ya da bir krep tavaısını ısıtın.

Hamurdan bir kepçe ile tavaya dökün üzeri hava kabarcıkları olunca çörek otundan bir tutam serpin, pişince kenara alın ve soğutun. Hamurun sadece tek tarafını pişirin

Bir kaptaki yumurtaları çırpın.

Bir tavada sıvıyağı ısıtın. Hazırladığınız kadayıfları yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın ve soğuk şerbete atın.

Kadayıfları 2 dakika bekletip servis tabağına dizin.

Aralarına ceviz serpererek süsleyin.

Arzuya göre mevsim meyveleri ile de süsleyerek servis edebilirsiniz.



