



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

400 Gr. yassı kadayif
2 Bardak zeytinyağı
5 Yumurta
Yarım çorba kaşığı limon suyu
3 Bardak toz şeker
1 Su bardağı çekilmiş ceviz

Bir tencereye üç bardak şekerle üç bardak da su koyarak orta ısıdaki ateşe oturtup, şeker suyun içinde eriyinceye kadar iyice karıştırın. Şeker eridikten sonra on dakika daha kaynatın ve kıvama gelince ateşten indirin. Bir tarafa ılınması için bırakın. Diğer tarafta yumurtaları iyice çırpın ve yassı kadayıfları buraya teker teker batırıp yumurtaya bulayın. Sonra bu yumurtalı kadayıfları kızgın zeytinyağına atarak her iki tarafları da pembemsi bir hal alıncaya kadar kızartın. Kızaran kadayıfları ılınmış olan şuruba atarak onbeş dakika daha kaynatın ve tencere içinde soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra da tabağa alarak üstlerine çekilmiş ceviz koyup, servis yapın.

[ML® Balbaba için tıklayın](#)

[ML® Balbaba \(görsel\)](#)