



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YASSI KADAYIF

8 adet yassı kadayıf
2 adet yumurta
sıvıyağ
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Arzuya göre;
2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 sı bardağı çirpılmış krem şanti
1 adet kivi

Kadayıfların kenarını bir bıçak yardımıyla keserek çıkarın. Yumurtaları genişçe bir kaptta çırpın. Kadayıfları yumurtaya bulayıp kızgın sıvıyağda kızartın. Ayrı bir tencerede tozşeker ve suyu kaynatın. Kızarttığınız kadayıfları bu şerbetin içine atın. Kısık ateşte, kadayıflar şerbetini çekene dek pişirin. Soğumaya bırakın. Arzu ederseniz soğuttuğunuz kadayıfları hindistancevize bulayın. Servis tabağına alın.

[ML® Kadayıf Yuvası için tıklayın](#)

[ML® Kadayıf Yuvası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "altın kase" tarafından gönderildi. 27.09.2018