



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YASSI KADAYIF

### Malzeme:

- 10 adet yassı kadayıf
- 1 bardak ılık süt
- 3 çırpılmış yumurta
- 2 kahve fincan un
- 1 kahve fincanı çekilmiş ceviz veya fındık içi

### Şurubu:

- 1 kilo şeker
- 1 kilo su

### Yapılışı:

Kadayıfların kenarlarını 2 mm genişliğinde keserek atınız. Bir tepsiye koyup sütü üzerine dökerek ve hepsini alt üst ederek 2 dakika sütte ıslatınız. Sonra gayet hafif alt ve üstlerini unlayıp bir tepsiye koyunuz ve yumurtayı üzerlerine döküp kadayıfların üzerine bulayınız ve bir tavada kızgın yağda alt ve üstlerini altın sarısı gibi kızartıp bir tencereye diziniz ve şurubu üzerlerine döküp kadayıfların kalkmaması için üzerlerine bir tabak kapatıp tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 15 dakika kaynatıp ateşten alınız ve şurubunun içinde soğutup üzerlerine fıstık koyup servis yapınız.