



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

1 kg hazır yassı kadayıf
1 kg şeker
5 adet yumurta
1 su bardağı yağ
5 su bardağı su
200 gr. ceviz içi

Kadayıflar çırpılmış bol yumurtaya bulanır, yağda kızarttıktan sonra süzgece çıkarılır, oradan kaynar suya atılır. Kadayıflar bitene kadar aynı işlem yapıldıktan sonra 5 bardak su ile hazırlanan şekerli şuruba atılır. Kadayıf 10 dakika kaynatılır, ateşten alınır, soğuduktan sonra üzerine dövülmüş ceviz serpilir.

[ML® Yassı Kadayıf için tıklayın](#)