



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

1/2 Kg. yassı kadayif
5 Yumurta
1,5 Su bardağı ayçiçeği yağı
1 Su bardağı çekilmiş ceviz
ŞURUBU İÇİN:
3 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1/2 Limon suyu

YAPILIŞI

- 1 Yassı kadayıfın sertleşmiş kenarlarını bıçakla incecik kesip atınız.
- 2 Yumurtaları bir kap içinde çırpınız.
- 3 Çiçek yağını tavada kızdırınız.
- 4 Kadayıfları yumurtaya bulayarak her iki tarafını pembe renkte kızartınız.
- 5 Evvelce hazırlanmış ve soğutulmuş şuruba atınız.
- 6 Şurubu içen ve soğuyan kadayıfları servis tabağına çıkartınız.
- 7 Üzerlerine çekilmiş ceviz serpererek servis yapınız.

ŞURUP HAZIRLIĞI

- 1 Şekeri su ile 10-15 dakika kaynatınız.
- 2 1/2 limon suyu ilâve ederek koyulaştırınız.
- 3 Ateşten alarak soğutunuz.