



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

4 yassı kadayıf
2 yumurta
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1/2 limon suyu
Çekilmiş ceviz ya da hazır kaymak

Hazırlanışı:

2 bardak su, 2 bardak şeker ve 1/2 limonun suyunu birlikte kaynatarak şurup hazırlayın. Yassı kadayıf şurubunu sıcak çektiği için kapağını kapatarak sıcak tutacak bir yerde bekletin.

Yassı kadayıfların kenarlarını bıçakla kesin. 2 yumurtayı çırpın, kadayıfları yumurtaya bulayarak yağda kızartın.

Kızaran kadayıfları soğuk su dolu bir kabın içerisine atın. Kısa bir süre bekletip sudan çıkarın, zedelemekten suyunu süzün. Bir tepsiye kadayıfları ve şurubu koyup 15-20 dakika kaynatın.

Üzerine ceviz içi ya da kaymak koyarak servis yapın.