



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

8 tane yassı kadayıf
1 ay bardağı süt
3-4 su bardağı sıvıyağ
4 yumurta
1 su bardağı dövülmüş ceviz
4 su bardağı su (Şerbet için)
4 su bardağı toz şeker (şerbet için)
yarım limon suyu (şerbet için)

Hazırlanışı

Şerbeti hazırlamak için suyla şekerini bir tencerede kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ateşini kısın limon suyunu ekleyip şerbetin kıvamını hafif ağırlaşana kadar pişirin. Ateşten alıp soğumaya bırakın. Yassı kadayıfların sertleşmiş kenarlarını mutfak makasıyla yuvarlaklığını bozmamaya dikkat ederek kesin. Her birini süte batırıp çıkartın. Derin bir tencerede sıvıyağı kızdırın. Yumurtaları bir kâsede iyice çırpın. Yassı kadayıfların her birini arkalı önlü yumurtaya bulayın ve kızgın yağa atın. Pembeleşinceye kadar kızartıp süzerek yağdan alın ve soğumuş şerbetin içine atın. Üzerine bol ceviz serpererek servis yapın.