



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

1 kilo yassı kadayıf
1 kilo řeker
8 adet yumurta
250 gram zeytinyağı ya da tereyağı

Önce yumurtaları bir kapta iyice çalkalamalı, yağı tavada kızdırmalı ve kadayıfları birer birer yumurtaya bulayarak tavaya bırakmalıdır. Yassı kadayıfların iki tarafı kızarınca tavadan alıp yağları süzölmek üzere kevgire konulmalıdır. Sonra, kadayıfları, kaynamakta bulunan koyu şerbet içine, birer birer atıp biraz beklemeli ve tatlıdan çıkarak tabaklara istif etmeli ve hangi garnitürden konulacaksa onu da kadayıfların üzerine yaymalı. Kalan tatlı şerbetini de gezdirip, kadayıf istifi üzerine tamamlamalıdır.

Not: Yassı kadayıflar da çarşıdan tedarik edilir, üzerleri çörekotlariyle bezenmiştir. Yassı kadayıfın lezzeti pek hoştur. Dövmüş iç ceviz, hindistanceviziyle ve bademlisi olur. Ayrıca kaymaklısı ve katmerlisi de yapılır.