



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

Ümit Usta

500 gram yassı kadayıf
2 adet yumurta
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1/4 adet limon suyu
Üzerini süslemek için;
Çekilmiş ceviz, fıstık ya da badem
İsteğe göre kaymak
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Satın aldığımız yassı kadayıfların kenarlarını makasla incecik kestikten sonra çırptığımız yumurtalara tersli yüzü bulayıp sıvıyağda kızartalım.
Her iki tarafını da nar gibi kızarttıktan sonra kenarlı ve kapaklı bir tepsiye dizelim.
Toz şekeri, su ve limon suyu ile birlikte kaynatıp şurubu hazırlayalım.
Kadayıfların üzerine 1-2 adet tabak kapattıktan sonra hazırladığımız şurubu döküp ağzı kapalı olarak orta ısıdaki ateşte kaynatalım.
Kadayıflar şurubu iyice çekip de yumuşaymca ocaktan indirip soğumasını bekleyelim.
Servis yapacağımız zaman üzerine çekilmiş ceviz ve istersek de kaymak koyup servis yapalım.