



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

500 gr. kadayif
750 gr. toz şeker
5 adet yumurta
100 gr. ceviz içi
2,5 desilitre süt
1/4 limon
250 gr. tur yağı

Kadayıflar sütte bırakılır. Çırpılmış yumurtaya bulanarak kızdırılmış yağda kızartılır. Şuruba atılır. 5 dakika bırakılır. Bir tepsiye dizilir. Üzerine dövülmüş ceviz serpilir. Kalın şurup da ilave edilir. 5-10 dakika yumuşatılır.
