



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

400 g Yassı kadayıf

5 tane Yumurta

300 g Çiçekyağı (1.1/2 bardak)

750 g Şeker (3 bardak)

750 g Su (3 bardak)

1/2 çorba kaşığı Limon suyu

Çekilmiş ceviz (üzerine)

içinde; 750 g şeker (3 bardak) ile 750 g su (3 bardak) bulunan büyükçe bir tencereyi orta ısıdaki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şekeri su içinde eritiniz. Şeker eridikten sonra 10 — 12 dakika kadar daha kavratmaya devam ediniz. Bilâhare; sıcak şurubu ılınmak üzere bir tarafa bırakınız.

Diğer taraftan, 400 g yassı kadayıfı, çalkalanmış hâldeki 5 yumurtaya teker teker buladıktan sonra bunları, içinde kızgın hâlde 300 g çiçek yağı (1.1/2 bardak) bulunan bir tavaya atınız ve her iki tarafları da pembemsi bir hâl alıncaya kadar kızartınız.

Kadayıfları, kızarmalarını müteakip, evvelce hazırlayıp ılınmaya bırakmış olduğunuz şurup tenceresine atarak 15 dakika daha kaynatınız ve sonra şurup tenceresinin içinde soğumaya bırakınız. Soğuyan kadayıfları tabağa alınız ve üzerlerine çekilmiş ceviz koyarak servis yapınız.