



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

4 adet yassı kadayif
1 su bardağı ılık süt
2 adet yumurta
1 çay bardağı un
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı soğuk su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Sıvıyağı
Kaymak
Fıstık

Kadayıfların kenarları 1-2 mm. genişlikte mutfak makası ile kesilecek. Süt ılıtılacak, el yakmayacak. 4 adet yassı kadayif ılık süt içerisinde 2-3 dakika tutulacak ve alt üst edilecek, sütü çekmesi sağlanacak. Yumurtalar çırpılacak.

Şerbetin Hazırlanması: Ocak üzerindeki tencereye 3 su bardağı su, 2 su bardağı toz şeker katılacak, karıştırılacak. Normal ısıda şerbet kaynadıktan sonra, 1 tatlı kaşığı limon suyu katılacak, karıştırılacak. Şerbet en fazla 2 dakika kaynatıldıktan sonra, ocak söndürülecek.
