



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YASSI KADAYIF

1 su bardağı süt
1 çay tabağı ceviz içi
1 çay bardağı sıvıyağ
600 gr yassı kadayıf
4 adet yumurta
800 gr toz şeker
150 gr kaymak
100 Gr Sana Mutlu Aile

Sana mutlu aile tavaya konur. Eriyince bir çay bardağı sıvıyağ konur. Kadayıflar önce süte, daha sonrada çırpılmış yumurtaya batırılıp kızdırılmış tavada arkalı önlü pembeleşinceye kadar kızartılır. Sıcak kadayıflar soğuk şerbete atılır. Kızartma işlemi bitince tencere ocağa konur şerbetin koyulaşması sağlanır. İyice şerbetini çeken tatlılar servise hazırdır. Ceviz ve kaymakla süslenir.