



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

Malzemeler:

10 hazır yassı kadayıf,

3 yumurta,

1 su bardağı sıvıyağ,

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz.

Şerbeti için malzeme:

3 su bardağı şeker,

2,5 su bardağı su

yarım tatlı kaşığı limon suyu.

Hazırlanışı:

Bir kaptan yumurtaları çırpalım. Kadayıfları yumurtaya batırıp çıkararak kızdırılmış sıvıyağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran kadayıfları kâğıt havlu üzerine alarak 5 dakika bekletelim. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakarak kadayıflar şerbeti emene dek bekletelim. Kadayıfları servis tabağına alalım. Üzerlerine iri dövülmüş ceviz serpeyim. Şerbetin yapılışı: Şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

[ML® Karakuş Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "altın kase" tarafından gönderildi. 27.09.2018