



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YASSI KADAYIF

Yarım kilo yassı kadayıf

Yarım kilo řeker

4 yumurta

1 bardak süt

1 bardak sıvı yağ

1 bardak ceviz içi yada kaymak

Kadayıflar yumuşamaları için süte batırılıp çıkartılır. 4 yumurta çatalla çırpılır. şeker bir tencerede üzerine 2 parmak geçecek kadar suyla kaynatılır. Koyulaşınca yarım limon sıkılır. Bir-iki taşım kaynatılıp indirilir. 4 kaşık yağ bir tavada kızdırılır. Kadayıflar sütten çıkartılarak yumurtaya batınılıp bu yağda altı-üstü pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran kadayıflar şurubun içine atılır. Kızartma içi tamamlanınca içinde kadayıflar bulunan tencere ağır ateşte ağzı kapalı olarak suyu daha da koyulaştırılır. Tatlı soğuduktan sonra servis tabağına alınarak, üzeri ceviz ya da kaymakla süslenir.

---