



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI KADAYIF

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

10 adet yuvarlak yassı kadayıf

1 litre (4 su bardağı) ılık süt

900 ml (4 su bardağı) sıvıyağ

3 adet çırpılmış yumurta

75 g un

Şurubu için:

5 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Süt iltılır.

Kadayıf, kenarlarından ince şeritler halinde kesilir.

Ilık sütün içerisinde 5 dakika bekletilir.

Avuçlar arasında sıkılarak süttten çıkartılır ve bir kaba alınır.

Kadayıf pişirilecek tepsinin içerisinde yağ kızdırılır.

Kadayıf şeritleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulanarak her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır. Hatta biraz kahverengileşmesi daha iyi sonuç verir.

Bir kabin içerisinde ılık su hazırlanır.

Kızaran kadayıflar bir maşa ile yağdan alınarak ılık suya koyulur.

Avuçlar arasında sıkılarak sudan çıkartılır ve hafifçe üst üste bindirilerek tepsiye dizilir.

Şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyu birlikte bir taşım kaynatılır.

Ateş kısılarak 4-5 dakika daha kaynatılır.

Kepçe ile tepsideki kadayıfların üzerine dökülür.

Tepsi kısık ateşte 10 dakika pişirilerek ateşten alınır.

Soğuyunca üzerine kıyılmış fındık, ceviz içi, Antep fıstığı veya hindistancevizi serpilerek servis yapılır.

