



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YASSI KADAYIFLI DONDURMA

4 adet yassı kadayıf  
2 bardak süt (280 ml)  
2 adet yumurta  
2,5 bardak toz şeker (400 g)  
4 çorba kaşığı sıvı yağ (40 ml)  
50 g ceviz veya fındık (1 kahve fincanı)  
limon suyu  
2 top Carte d'Or Antepfıstıklı Dondurma (2 kaşık)

4 adet yassı kadayıfın kenarlarını mutfak makası ile kesin. 2 bardak sütü genişçe bir kaba koyun. Yassı kadayıfları süte batırın. Yumurtaları çırpın ve süttten çıkardığınız kadayıfları sıkarak, her iki yüzünü de yumurtaya batırın. Bir tencereye toz şeker ve 1 bardak su koyup, şeker eriyene kadar ara sıra karıştırarak kaynatın. Kısık ateşte şerbet kıvamına gelene kadar pişirin. İki damla limon suyu ilave edip ılınmaya bırakın. Tavaya sıvı yağı koyun. Yumurtalı kadayıfları kızgın yağa atın. Her iki yüzü de kızarıncaya soğuyan şerbete atın. 50 g ceviz veya fındığı robotta çekip, Carte d'Or Antepfıstıklı Dondurma ile servis yapın. İsteğe göre karamelli sos ekleyebilirsiniz.

[ML® Yassı Kadayıf için tıklayın](#)

---