



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI KADAYIF

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Âdeta açılmış incerek yufkalardan yağlanmış tepsi üzerine yayıp üstüne ince dökülmüş has kadayıftan bir miktar döşeyip yine üzeri iki yufka ile örtölüp ve birkaç kaşık yanmış rûgan-ı sâde vazoluna.

Badehu üzerini üç-beş yerinden bıçak ile delip fırında veyahut kor üzerinde tarafeyni kızardıkta âdet üzere tatlısı haşlanıp tenâvül buyrula.

Lakin kadayıfı azca olmalıdır. Zira tıkız olur ise pişkin olmaz.