



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YUMURTALI TELKADAYIF

Tuğrul Şavkay

500 gr. telkadayif

3 adet yumurta

Tuz

Şurubu için:

500 ml. süt (2 su bardağı)

500 gr. tozşeker (2 su bardağı)

Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Yağlanmış bir fırın tepsisine kadayıfı özenlice, eşit yayarak döşeyin. Bir kaptaki yumurtaları tuz ile çırpıp kadayıfın üzerine gezdirin. Tepsiyi sıcak fırına sürüp kadayıfı üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

Şekeri süt ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup hazırlayın. Soğuyan kadayıfın üzerine sıcak şurubu gezdirin. Kadayıfı şurubunu çekinceye kadar bekletip, keserek servis yapın.

---