



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## YASSI KADAYIF



Yarım kg yassı kadayıf  
1 su bardağı süt  
2-3 adet yumurta  
Kızartmak için:  
1 su bardağı sıvı yağ  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Üzeri için:  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

- # Önce şerbet hazırlanır. Şeker ve su kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu katılır. 5 dakika sonra ateşten alınır. Soğumaya bırakılır.
- # Derin bir kabın içinde, büyüklüğüne göre 2-3 adet yumurta iyice çırpılır. Başka çukur kaba süt konur.
- # Yassı kadayıf önce süte batırılır, hemen çıkarılır, süzdürülür, sonra çırpılmış yumurtaya batırılır.
- # Daha sonra sıcak ancak kızgın olmayan yağa atılır. İki yüzü pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.
- # Yassı kadayıf fazla soğumadan şerbete atılır. Şerbeti çekince servis tabağına aktarılır.
- # Üzerine dövülmüş ceviz serpilir, servise sunulur.

Not: Yassı kadayıf bazı bölgelerde "taş kadayıf" adıyla da bilinir.