



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Yastı Kadayıf

Yassı Kadayıf



Yarım kq yastı kadayıf
1 su stəkanı süd
2-3 ədəd yumurta
Qızartmaq üçün:
1 su stəkanı maye yağ
Şərbəti için:
2 su stəkanı toz şəkər
2 su stəkanı su
1 şorba qaşığı limon suyu
Üzəri üçün:
Yarım su stəkanı döyülmüş qoz

- # Əvvəl şərbət hazırlanar. Şəkər və su qaynadılar, qıvam almağa başlayınca limon suyu qatılar. 5 dəqiqə sonra atəşdən alınar. Soyumağa buraxılar.
- # Dərin bir qabın içində, böyüklüyünə görə 2-3 ədəd yumurta yaxşıca çırpılar. Başqa çıxur kobud süd qoyular.
- # Yastı kadayıf əvvəl südə batırırlar, dərhal çıxarırlar, süzdürülər, sonra çırpılmış yumurtaya batırırlar.
- # Daha sonra isti ancaq qızğın olmayan yağa atılar. İki üzü çəhrayı rəngdə qızardılar. Kağız dəsmala çıxarırlar.
- # Yastı kadayıf çox soyumadan şərbətə atılar. Şərbəti çəkinə xidmət qabına köçürülər.
- # Üzərinə döyülmüş qoz səpilər, xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Yastı kadayıf bəzi bölgələrdə "daş kadayıf" adıyla da bilinər.