

Kadayif Keki Tarifi

Malzemeler

3 yumurta
3 su bardagi tel kadayif
1 cay bardagi toz seker
1 su bardagi sahlep
Yarim cay bardagi siviyağ
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 cay kasigi tarcin
1 kase cekilmis ceviz

Yapilisi

Cig kadayifin nemini alacak kadar tavada az kavurun.\

Yumurta, toz sekeri ve sahlebi iyice cirpin.

Cok az kavrulmus kadayifi, kabartma tozunu ve vanilyayi ekleyip tahta kasikla iyice karistirin.

tarcini ve 1 kase cekilmis cevizi ekleyip iyice karistirdiktan sonra yaglanmis ve unlanmis kek kalibina dokun.

180 derecede onceden isitilmis firinda 20-25 dakika kadar pisirin