

Kadayifli Kek Tatlisi

Malzemeler

4 yumurta

1 su bardagi toz seker

1 su bardagi sivi yag

2 paket kabartma tozu

2 paket vanilya sekeri

4 fincan un. (turk kahvesi fincani)

2002 gr cig kadayif. (ufalanmis)

1 su bardagi ufalanmis ceviz ici

Serbet :

4 su bardagi toz seker

4 su bardagi su

biraz limon suyu

Yapilisi

Yumurta, toz sekeri karistirma kabina koyalism ve mikserle guzelce cirpalim. Vanilya sekeri, sivi yag ilave edelim cirpalim. Un, kabartma tozunu da ekleyelim mikserin yavas ayarinda cirpmaya devam edelim. Son olarak kadayif ve ceviz icimizide ekleyelim. Cok az cirpalim, yaglanmis tepsimize orantili bir sekilde yaydim.

180C 40- 45 Dakika pisirelim.Sekerimizi ve suyumuzu tenceremize koyalism. Kaynamaya baslayınca icerisine limon sikalism. Yaklasik 10- 15 dakika orta hararetli ocakta kaynatalim.Tatlimizin keki soguk olmalı, serbeti ise sicak. (Serbet ocaktan alindikdan sonra yaklasik 5-10 dakika bekletilmeli yavas yavas ve asamali bir sekilde tatliya dokulmeli)