

Tas Kadayif

Malzemeler

1 kg hazır tas kadayif

100 gram iri çekilmiş ceviz

Toz tarçın

Serbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

2-3 damla limon suyu

Kızartmak için:

Siviyag

Yapılışı

Çekilmiş ceviz toz tarçın ile karıştırılır, hazır tas kadayıflarının içine paylaştırılır.

Kadayıfların kenarları bastırılarak yapıştırılır. Tas kadayıflar kızgın yağ içinde pembelesinceye kadar kızartılır. Diğer tarafta su, şeker ve limon suyu ile serbet hazırlanıp soğuması için kenara alınır. Kızaran tas kadayıflar soğuk serbetin içine atılıp, servis tabağına alınarak toz fıstıkla süslenir.