



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZLI KADAYIF (TAŞ KADAYIF) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. yassı kadayıf (taş kadayıf)
750 gr. ağız
Şurup malzemesi:
750 gr. şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI

Kadayıfın düz kısmı içte kalmak üzere birer çorba kaşığı ağız konularak kapatılıp servis tabağına dizilir. Bir tencerede şeker, su ile kaynatılır. Limon suyu ilave edilerek kıvamlı bir şurup pişirilir. Soğuduktan sonra şurup ya kadayıfın üzerine dökülür veya yanında bir kasede servis yapılır.

Not: Ağız doğumdan hemen sonra ve kesilen temiz sütün kaynatılıp koyulaşarak kıvama gelmesiyle elde edilir.