



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KADAYIF

Eyüp Sevinç

250 gr yaş tel kadayıf
90 gr tereyağı
500 gr şeker
250 ml su
½ çay kaşığı limon tuzu
200 gr kaymak
120 gr iri çekilmiş ceviz içi

Tel kadayıfı 2[?]ye bölün, 25 cm çapında iki tepsiye eşit yayın ve sıkı sıkı yerleştirin. Tereyağını eritin, sıcakken bir fırça ile tepsideki kadayıfın üzerine sürün. Kadayıf tepsiyerini hafif ateşe koyun tepsiyi ateş üzerinde döndürerek kadayıfların önce altını, sonra çevirerek üstünü kızartın. Şeker, su ve limon tuzunu bir tencereye alın, şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Birinci tepsideki kadayıfın üzerine kaymağı yayın ve cevizin ¾[?]ünü serpin. İkinci tepsideki kadayıfı harçlı kadayıfın üzerine ters çevirerek yerleştirin. Ilık şerbeti kadayıfın her tarafını ıslatacak şekilde dökün. Kadayıf şurubu iyice çektikten sonra kalan cevizle süsleyin ve dilimleyip servis edin.

Not: 19.yy Osmanlı mutfağından bir tatlıdır.

