



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TEL KADAYIF

Necip Usta

Yağı:

100 gr. eritilmiş, suyu alınmış yağ

Kadayıfı:

400 gr. tel kadayıf

Harcı :

250 gr. kaynar süt

20 gr. irmik

Şurubu:

750 gr. şeker

350 gr. su

1 kahve kaşığı limon tuzu

Şurubu için, şurup malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatılır.

İç için, iç malzemesi beraberce 5 dakika kaynatılır.

Yağı tepsiye koyarak tepsiyi buzdolabına koyunuz. Yağ biraz donunca içine 1 tatlı kaşığı bal veya koyu şurup koyarak tahta bir kaşıkla karıştırarak köpürtüp müsavi şekilde tepsinin altına yayınız. Kadayıfları hiç kırmadan kurdela gibi elinize alıp boydan boya mermerin üzerine açınız. Stil başı tabir ettiğimiz hamurları ayıklayıp atınız. Kadayıfların tel tel olmasını temin etmek için kadayıfları kısım kısım iki avucunuzun içine alınız ve kuvvetlice bastırarak kartopu yapar gibi birkaç dakika yuvarlayınız ve sonra yuvarladığınız kadayıfların yarısından fazlasını hiç kırmadan kurdela gibi açarak tepsinin altına döşeyiniz. Sonra kaymaklı içi yayınız, kaymağın üzerine tekrar kalan kadayıfı aynen döşeyip renk almaması için fırının kapağını açık olarak 20 dakika pişiriniz ve sonra fırından çıkarıp bir düz tahtaya veya bir tepsinin arkasına kadayıfı çevirip hemen aynı tepsinin içine kaydırınız. Bu şekilde kadayıfın altı üstüne gelmiş olur ve hemen fırına sürüp 10 dakika daha aynı şekilde pişirip kaynar olarak şurubunu dökünüz ve soğuyunca 6x6 keserek porsiyon porsiyon servis ediniz.