KAYMAKLI YASSI KADAYIF

300 gr yassı kadayıf
1 bardak süt
4 tane yumurta
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu:
2 bardak toz şeker
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon
Üzerine:
150 gr kaymak (2 lüle)

Yayvan bir tencereye ölçülere göre toz şeker, su ve limon suyu konularak orta ısıdaki ateşte karıştırılmak suretiyle şeker suda eritilir ve 17 dakika daha kaynatılır. Kıvamına gelince soğumaya bırakılır. Taze yassı kadayıfların kenarları bir makasla yarım parmak inceliğinde kesilir. Bir tepsiye süt konulur ve kadayıflar birer birer sütten çıkarılır ve avuçla hafifçe bastırılarak fazla emdikleri sütler çıkartılır ve bir kaba istif edilir. Sonra bir kapta yumurtalar hafifçe çalkalanır ve kadayıflar birer birer yumurtaya bulanmış olan kadayıflar tavaya atılır; her iki tarafları pembeleşinceye kadar kızartılır ve delikli bir kepçe ile alınarak kaynar suya bir sokup bir çıkarıldıktan sonra soğuk şuruba atılır. Üzerlerine bir kapak kapatılır ve şurup içinde duran kadayıflar tenceresiyle ateş üzerine oturtularak 10 dakika pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir ve kapağı kapalı durumda bir saat dinlendirilir. Bu süre dolunca kadayıflar tabağa alınır, üzerlerine kaymak oturtulur ve servis yapılır.

ML® Yassı Kadayıf için tıklayınML® Kaymaklı Muska için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39858 • adı:KAYMAKLI YASSI KADAYIF • gönderen:didar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:32