



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SERT KADAYIF

Necip Usta

Hamuru :

500 gr. kırma un

15 gr. maya

700 gr. su

1/2 kahve fincanı karbonat (1 kahve fincanı su ile karıştırılmış)

İçinin harcı:

250 gr. çekilmiş ceviz

250 gr. çekilmiş yeşil fıstık

Kızartmak için:

3 kg. yağ

Şurubu:

2+1/2 kg. şeker

1250 gr. su

Az vanilya

1 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız.

Şundan bir bardağını alıp bir tencereye koyarak mayayı ilâve edip eziniz ve undan da bir bardak ilâve edip iki avucunuzun ucu ile kanştırmadan ovalıyarak unu yedirip kapağını kapatarak 20 dakika mayalandırınız ve sonra kalan un ve suyu ilâve edip iki avucunuzla ovalıyarak karıştırılmadan bulamaç gibi bir hamur yapınız. Sonra bir kevgirin sapından tutarak tahtaravalli salları gibi hamurun içine 8-10 dakika devamlı daldırıp çıkarın bu suretle hemen özleşmeyeceği gibi çok güzel krema gibi yoğurulmuş olur. 20 dakika daha ağzını kapatıp mayalandırınız. Pişireceğiniz saçı hafifçe kızdırıp yağlayıp siliniz ve 7 santim kutrundaki küçük bir kepçe ile bir kepçe hamur alıp kepçedeki hamurun içine yarım kahve kaşığı karbonatlı su karıştırıp saçın üzerine dökünüz, hamur haliyle 12 santim kutrunda yayılacaktır ve üzeri delik delik olacaktır. Bir dakika saçta pişirip üzerinin hamur vaziyeti kaybolunca çevirmeden bir masanın üzerine saçtan bir spatula ile alarak aldığınız gibi diziniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırladıktan sonra içine 1 tatlı kaşığı dolusu fıstık ve ceviz karışımından oluşan harcı koyup hamurun yarısını diğer yarısının üzerine kapatıp kenarlarını alttan ve üstten çimdikleyerek sıkıştırınız. Hepsini tamamlanınca yağın hacmine göre kızgın yağda 4'er 5'er atıp 2-3 dakika alt üst çevirerek kızartıp yağdan çıkararak soğuk şuruba atarak bir kevgirle hafifçe bastırıp alt üst çeviriniz. 3 dakika sonra şuruptan çıkararak arzu ettiğiniz gibi servis ediniz.