



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIFI (KAYMAKLI)

1,280 kilogram kadayıfın içindeki hamur parçalarını ayırınız. Tel olan kısmını kenarlı ve dibi yağlı tepsiye sıkıştırmadan yayarak mangalın ortasına bir kiremit, bir de sacayak koyarak tepsiyi üzerine oturtunuz. Arasına oynatarak kızartınız. Bıçağın ucu ile kenarından kaldırıp kızardığı anlaşılnca tepsinin içine bir kapak koyarak bastırınız, yağını tamamen süzerek kadayıfı tekrar tepsiye kaydırarak kızarmamış tarafını da kızartınız. 1,280 kilogram şekerle soğuk olarak üzerine gezdiriniz. Soğuduktan sonra keskin bıçak ile ortasından kesip açılmış olan kaymakları, koyulaştırılmış ve soğutulmuş şekerle bulayıp üstüne dizmek gerekir. Sonra diğer parçasını çevirmelidir. Eğer düzenli olmasını istiyorsanız her iki parçanın birbirine eşit olarak dörtgen ya da dikdörtgen şeklinde kenarlarını düzelterip, kaymağı da arasına döşeyip tabağa alınız.

