



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÂDİ TEL KADAYIF

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

İnce ve mahsusiye dökülmüş tel kadayıf indan alıp rûgan-ı sâde ile yağlanmış tepsi üzerine nizamlıca yayıp altına bir miktar dahi yanmış rûgan-ı sâde sokuşturup sacayak ile kor üstünde bir tarafında kızardıkta üzerine büyücek tencere kapağı kapayıp usul ile yağını süzüp çevirdikte yine taraf-ı diğeri dahi kızartala. Badehu şeker veya asel içine bir miktar su koyup kaynadıkta, köpüğünü alıp bayağı üzerine çıkınca bu matbûha haşlayıp gevrek olması murat olunur ise öylece terk oluna, yumuşak murat olunur ise der-akap buğusu çıkmadan örtüle.

Hîn-i tabhda ateşin ortasına bir tuğla veya demir sac paresi konula.

Çünkü daima hararetin hücumu fence ortasındır yahut bu ince kadayıfı kalın ip gibi büküp çörek gibi üç-beş dane yapıp dizeler.

Usul üzre piştikte kıvamlıca bol şeker haşlayıp soğuk tenâvül oluna.

Pek tuhaf olur.