AĞIZLI KADAYIF (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kadayıf
2.5 su bardagı toz seker
200 g tereyagı
1 su bardagı iri çekilmiş fıstık ya da ceviz

Agızın yüzüne temiz bir tülbent konarak suyu alınır. Bu islem 5-10 kez yinelendiginde agız daha da katılasır.
Bir tepsiye tereyagı alınır. Kadayıflar hem tel tel ayrılıp hem de lifleri kırılarak kısaltılırken, bir yandan da eritilen tereyagı emdirilerek karıstırır.
Bu sekilde iyice yağ emdirilen kadayıfların yarısı uygun bir tepsiye alınır.
Avuç içi ile bastırılarak yüzeyi düzeltilir. Tabaka kalınlıgı serçe parmak kalınlıgını geçmemelidir.
Tülbentle suyu alınan agızlar kadayıfın üzerine serilir. Üzerine fıstık ya da cevizler serilir. Cevizlerin üzerine, geriye kalan kadayıflar özenle (üzerine bastırmadan) serilir. Üzerine bastırılırsa agız tabakası bozulacaktır.
Agızlı kadayıf fırına sürülür. Alt üst etmeden,tek taraflı pisirilir.
Bir tencereye alınan sekerlerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve ocaga alınarak,kıvamını buluncaya dek kaynatılır. Kıvamını bulunca az limon suyu konur.
Fırından çıkarılan agızlı kadayıf 10 dakika oda sıcaklıgında sogutulur. Sonra ılık kestirme kadayıfın üzerine gezdirerek dökülür. 10 dakika kadar sonra kadayıf kestirmesini emer ve servise hazır hâle gelir.

Not: Küçük baş ya da büyük baş hayvanlar yavruladıgında ilk birkaç gün sagılan süte agız denir. Agız normal süte kıyasla biraz daha kıvamlıdır. Agızlı kadayıf, peynirli kadayıf gibi çabuk tüketilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:107265 • adı:Ağızlı Kadayıf (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 09:42