



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞIZLI KADAYIF (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kadayif
2.5 su bardağı toz şeker
200 g tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş fıstık ya da ceviz

Ağzın yüzüne temiz bir tülbent konarak suyu alınır. Bu işlem 5-10 kez yinelendiğinde ağız daha da katılaşır. Bir tepsiye tereyağı alınır. Kadayıflar hem tel tel ayrılıp hem de lifleri kırılarak kısaltılırken, bir yandan da eritilen tereyağı emdirilerek karıştırılır.

Bu şekilde iyice yağ emdirilen kadayıfların yarısı uygun bir tepsiye alınır.

Avuç içi ile bastırılarak yüzeyi düzeltilir. Tabaka kalınlığı serçe parmak kalınlığını geçmemelidir.

Tülbentle suyu alınan ağızlar kadayıfın üzerine serilir. Üzerine fıstık ya da cevizler serilir. Cevizlerin üzerine, geriye kalan kadayıflar özenle (üzerine bastırmadan) serilir. Üzerine bastırılırsa ağız tabakası bozulacaktır.

Ağızlı kadayıf fırına sürülür. Alt üst etmeden, tek taraflı pisirilir.

Bir tencereye alınan şekerlerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve ocaga alınarak, kıvamını buluncaya dek kaynatılır. Kıvamını bulunca az limon suyu konur.

Fırından çıkarılan ağızlı kadayıf 10 dakika oda sıcaklığında soğutulur. 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 yavruladığında ilk birkaç gün sağılan süte ağız denir. Ağız normal süte kıyasla biraz daha kıvamlıdır. Ağızlı kadayıf, peynirli kadayıf gibi çabuk tüketilmelidir.