



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ KADAYIF

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ gayet mahir kadayıfçıya bir yassı sepete yahut tepsiye kadar yetecek kadayıf dökürüp, ondan sonra 1200 gram taze tereyağını eritip o kadayıfı bir münasip tepsiye güzelce döşedikten sonra, o yağdan üzerine çıkaracak kadar koyup, orta ateş üzerine oturtulur.

Daha sonra Şam nebatından yahut peynir şekerinden, bunları güzelce kestirip sıcak sıcak kadayıfın üzerine çıkıncaya kadar koyup (5-6) dakika ateşte tuttuktan sonra indirip, şerbetini çekince bir miktar bekletilip, ondan sonra servis yapılır.

(Fihakika vücuhile nazik olup sair nevelerinden alâ olduğunda iştibah buvurulmaya. Ancak herbirinde başka letafet ve renginde ve ta'mı lezzetinde birbirine mugayereti olup lâkin aslı asil tabh olunan ev kadayıflarında olan çeşni bulunmayup bir gayri nazik ve latif ve nadide yollu bir şey olmakla hak budur ki pek naziktir.)

Eđer murad olunursa, kaymaktan dizip, Fıyyum gülâbı (aktarlarda bulunur) konursa gavet güzel olur.

Not: Bu hepsinden alâ ve saraya mahsus idi. Ondandır taşrada dahi olmayıp merhum ve mağfurünleh Sultan Mahmud tabeserah hazretleri (1730-1754) (Birinci "Sultan Mahmud bin ikinci Sultan Mustafa) zamanında sarayda pişirilmiştir.
