



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURMA KADAYIF (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1-1,5 kg çiğ tel kadayıf  
300 gr ceviz içi  
200 gr tereyağı  
2-3 yemek kaşığı pekmez  
5 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su

Tel kadayıf 10-12 eşit parçaya bölünür.

Her parçaya tellendirilerek uzatılır.

Üzerine ceviz içi serpilir.

Burularak sıkıca sarılır.

Orta boy yuvarlak bir tepsinin altına tereyağı ve pekmez karışımı sürülür.

Burmalar bu tepsiye sıkı bir şekilde yerleştirilir.

Üzerine kızdırılmış yağ dökülerek büyük gözlü ocak veya fırında pişirilir.

Alt kısmı piştikten sonra fazla yağı süzerek tepsinin altı üste gelecek şekilde çevrilir.

Tekrar yağ ilave edilip pişirilir.

Üzerine şire (şurup) dökülür.

Şire için, şekerle su karıştırılıp kaynatılır. Köpüğü (kefi) alınır. Bir iki taşım daha kaynatılarak limon suyu ilave edilir ve ılık kullanılır.