BURMA KADAYIF (DİYARBAKIR)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg tel kadayıf
300 g tereyağı
1 su bardağı ayçiçeği yağı
250 g ceviz ya da yeşil fıstık
Şurubu için:
5 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker, su ve limon suyunu kaynatarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlayıp soğumaya bırakınız.
Kadayıfları iki ucundan tutularak tezgâh üzerinde uzatınız.
Üç koyunuz ve burarak ucuna getiriniz.
Baş kısmından döndürerek tekerlek şekli veriniz.
Kadayıfların tamamını bu şekilde hazırlayarak tepsiye ortadan başlamak suretiyle sıralayınız.
Tereyağını benmari usulü eriterek sıvı yağla birlikte tepsi üzerinde gezdiriniz.
Tepsiyi ocağa koyunuz ve altını kızartınız.
Altı kızarınca fazla yağı süzdürüp aynı ebatta bir tepsi yardımıyla ters çeviriniz.
Diğer tarafının kızarması için tekrar ocak üzerine koyunuz.
İki taraf kızarınca önceden hazırladığınız soğuk şurubu üzerinde gezdiriniz.

Not: Burma kadayıf ilk Diyarbakır?da Bingöllü bir ustanın kadayıfçı dükkânında satılmaya başlanmıştır. İşleri yoğunlaşınca Diyarbakır?a iş aramaya gelen Bingöllülere öğretmiştir. Burma kadayıfı öğrenen Bingöllü ustaların kendi dükkanlarını açmaları ile herkes tarafından bilinen ve beğenilen bir tatlı olmuştur.



© lezzetler.com tarif no:137249 • adı:Burma Kadayıf (Diyarbakır) • gönderen:altın kase • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54