



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

1 kg. çiğ burma kadayıf
1 kg. toz şeker
500 gr. antepfıstığı içi
600 gr. sade yağ
½ litre su

Çiğ burma kadayıf uzun bir tezgahın üzerine serilir. Kenarları düzeltilerek içerisine fıstık içi konur ve bir taraftan sarılmaya başlanır. İnce uzun şekilde kadayıf yağlanmış tepsiye ortadan başlanarak burma şeklinde dizilir. Daha sonra sade yağ eritilerek dökülür. Tepsi düşük ateşli fırında kızarana kadar (20 dk.) pişirilir. Pişirilen kadayıfın yağı süzülür ve başka bir tepsiye ters çevrilerek konur. Süzülen yağ tekrar kadayıfıya dökülerek hafif kızarıncaya kadar (10 dk.) pişirilir ve kalan yağ yeniden süzülür. Sıcak halde şerbeti üzerine dökülür. Kadayıf şerbetlendikten sonra 5 dk. kısık ateşte pişirilir ve servise sunulur. Kıvamın Hazırlanması; 1 kg. toz şeker ve yarım litre su yüksek ateşte kaynatılır.

[ML® Burma Kadayıf için tıklayın](#)

