BURMALI KADAYIF (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

800 gr. kadayıf
350 gr. sadeyağ
600 gr. fıstık
750 gr. şeker
2 bardak su

Tepsiyi 200 g sadeyağ ile yağlayın.
Kadayıfı ikiye bölün. Bir yarısını dikdörtgen tepsi boyundan iki parmak uzun olacak şekilde tezgâha yayın.
Kadayıfın içine fıstığı döşeyin ve burgu şeklinde sararak paralel sıralar halinde tepsiye dizin. Aynı işlemi kalan kadayıf ile tekrarlayın. Böylece bütün tepsiyi kaplayacak kadar burmalı kadayıf sarmış ve dizmiş olacaksınız.
Burmaları dizdikten sonra, 100 g erimiş sadeyağını tepsiye gezdirin.
Tepsiyi ateş üstüne koyun. Kadayıfın önce bir yüzünü iyice kızdırın, sonra altüst ederek ikinci yüzünü kızartın.
Pişerken kalan 50 g yağı azar azar ilâve edin.
Kadayıf pişerken su ve şeker ile şerbeti hazır edin. Kadayıfın iki tarafı da kızarınca sıcak şerbeti üstüne dökün.
Hem şerbetin, hem de kadayıfın sıcak olması gerekir.
Biraz ılınınca 15-20 dakika sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Evde de yapılabilen bu kadayıf nedense burma değil burmalı olarak adlandırılıyor. Fıstıklı, cevizli ve kaymaklısını yapmak mümkün.

© lezzetler.com tarif no:88256 • adı:BURMALI KADAYIF (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:17