



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF

500 gr. tel kadayif
1 kase ceviz içi
Tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Su ve şeker kaynatılır biraz koyulaşınca birkaç damla limon eklenerek ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Uygun büyüklükte bir tepsi dibi ve yanları bolca tereyağı ile yağlanır. Tel kadayıftan bir parça alınır, ince uzun bir şekilde düzgün bir şekilde açılır. Ortasında boydan boya yeterince ceviz yayılır. Ucundan itibaren verev olarak sarılarak düzgün bir çubuk elde edilir. Hazırlanan kadayıf çubukları yağlanmış tepsiye sıkı sıkı dizilir. Üzerine iyice bastırarak sıkıştırılır. Bir miktar da sıvı yağ gezdirilir. Tepsi ateşin üzerine konur, döndüre döndüre altı pişirilir. Bir tabak yardımı ile çevrilerek diğer tarafı da iyice kızartılır. Tepsi biraz eğilerek fazla yağı süzülür. Hazırlanan soğuk şerbet tepsideki sıcak kadayıfın üzerine dökülür. Kadayıf şerbetini çekince süslenerek servis edilir.

