



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA KADAYIF

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

750 g tel kadayif

400 g tereyağı

250 g ceviz veya yeşil fıstık

35 cm çapında tepsi

Şurubu için:

5 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Kadayıflar iki ucundan tutularak tezgah üzerinde uzatılır.

İç koyulur ve burularak ucuna getirilir.

Baş kısmından döndürerek tekerlek şekli verilir.

Kadayıfların tamamı bu şekilde hazırlanarak tepsiye ortadan başlamak suretiyle sıralanır.

Yağı kızdırmadan eritilerek üzerine gezdirilir.

Önceden ısıtılmış fırında kızartılır.

Fırından alınca soğuk şurup üzerine gezdirilir.

Şurubunu çekinceye kadar bekletilerek servise alınır.

