



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BURMA TEL KADAYIF

Necip Usta

Yaęı:

1 kg. yağ (kızgın)

Kadayıfı:

1500 gr. burmalı kadayıf

Harcı:

500 gr. Bozi yeşil fıstık

Şurubu:

1500 gr. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Önce şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatılarak kenara alınız. Kadayıfınızdan bir stilini iki avucunuzun içine alarak kar topu yapar gibi birkaç dakika ovalayınız ve kurdela gibi mermerin üzerine serip stil başı dediğimiz sert kısımları ayıklayınız ve atınız ve bir stil kadayıf daha alarak yine aynı şekilde ovalayıp yarı genişliğini öbür kadayıfın üzerine bindirerek seriniz ve tam ortasına 2 kahve fincanı yeşil fıstığı boydan boya bir kalem gibi seriniz. Sonra bir ucunu fıstığın üzerine kapatıp bir sopa gibi devamlı çevirerek kadayıfı burunuz. Kadayıfın bir başını hafif ie büküp oklava gibi burulmuş kadayıfı bükük kısmın etrafında daire gibi çevirerek sarınız ve tepsinin ortasına yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp burduktan sonra tepsideki kadayıfın etrafına çevirerek sarınız ve hepsini bu şekilde hazırlayıp sardıktan sonra yağı yakmadan kızgın olarak kadayıfın üzerine dökünüz. Sonra fırına sürüp altı kızarıncaya kadar 40 dakika pişiriniz ve hemen yağını süzdürüp bir tepsinin arkasına çeviriniz ve aynı tepsiye iterek yerleştiriniz. Şimdi kadayıfın altı üstüne gelmiştir ve 5 dakika daha fırına sürüp çıkararak şurubunu kaynar olarak üzerine döküp soğuyunca 5 santim uzunluğunda çapraz vaziyette keserek servis ediniz.

Not: Kadayıfı aldığınız zaman dikkat ederseniz bütün kadayıflar birbirine yapışmakla beraber enli bir kurdela gibidirler. Bu enli kurdela şeklindeki kadayıflara bir stil denir. 80 santim genişliğindeki bir kadayıf ocağında bir defada 1 stil kadayıf pişer. Hamurun ocağın üzerine akışı ve bitişi halinde biraz kalınca ve sertçe hamur parçaları meydana gelir işte biz bunlara stil başı deriz ve bunları ayıklar atarız. Zira çok sert olur.