



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİYARBAKIR BURMA KADAYIF

Lezzetli ve farklı tatlı tarifi olan burma kadayıfın hamuru un ve su ile hazırlanıyor. İşletmelerde genelde buğday unu kullanılır.

Hazırlanan un bulamacı bakırdan yapılmış ve kadayıf tellerinin eşit oranda ısınması için dairesel hareketle dönen tepsinin üzerine dökülür. Bu dökülme mekaniksel şekilde çalışan ve altında ince delikleri bulunan hazne sayesinde yapılır. Döküm makinelerinin çapı 1-1,5mm arasında değişmektedir.

Bulamacın konulduğu haznede bulunan delik çapları işletmeler arasında farklılık göstermektedir. Bulamaç ısınan bakır saca hazneden dökülür. Dönen sac üzerine dökülen bulamacın içindeki suyun büyük bir kısmı buharlaşarak tel şeklini alır. Kuruyan kadayıf telleri usta tarafından sacdan toplanır.

Kadayıfın pişeceği tepsisi hazırlanır. İyi bir şekilde temizlenmiş ve kurutulmuş tepsiye yağ ve pekmezden oluşan karışım tepsinin tabanını kaplayacak şekilde sürülür. Bu karışım da sadece yağ, sıvı ayçiçek yağı bulunur.

Ayrıca pişirme esnasında kadayıfın daha güzel bir renk alması amacıyla pekmez kullanılır. 1 kilogram kadayıfta 33-38 gram sadece yağ, 190-220 mililitre sıvı ayçiçek yağı ve 7-10 mililitre pekmez içeren karışım kullanılır.

Kadayıf yapımında kullanılan ceviz veya Antep Fıstığı tuzsuz ve yeni mahsul olmalı, nemli olmamalıdır.

Ceviz ve Antep Fıstığı ufaltılır. Ceviz veya Antep Fıstığı ufalanmış kadayıf telleriyle karıştırılarak kadayıf içi hazırlanır.

Antep Fıstıklı ve cevizli burma kadayıfı daha önceden hazırlanan kadayıf tellerinin içine ceviz veya Antep Fıstığı konularak kadayıf tellerinin bir ucundan başlanarak burma şeklinde sarılır.

Hazırlanan kadayıflar daha önceden hazırlanmış tepsiye dizilir. 1 kg kadayıfta en az yüzde 12 ceviz veya Antep Fıstığı kullanılır.

