



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURMALI KADAYIF (DİYARBAKIR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Baklavalık un ile önce bir hamur yapılır. Ancak bu hamur türü çok kuru bir şekilde alınır. Hamur iyice yoğrulur ve inceltir. Kadayıf hamuru bir müddet rahatlaması için iki, üç saat dinlenmeye bırakılır. Daha sonra bir çömçe ile hamura su katılıp inceltir. Hamur tam kıvamına gelince biraz bekletilir daha sonra işlemeye başlanır. Daha önceden yakılmış odun kömürü [?]DİK[?] üzerine veya hava gazıyla çalışan ocak üzerine çapı 1.40 cm. olan ince bir bakır sac koyulur. Adına [?]kıf[?] denilen süzgeçli bir kab içine hamur doldurulur. Hamur bakır sac üzerine daire şeklinde dökülür. Daha sonra dökülen hamur ister burma şeklinde, ister düz tel olarak toplanılır. Bu iş hamur bitene kadar yapılır.

Kadayıf tatlısı yapılması için önce tepsi altları katı yağa katılmış biraz pekmez sürülür. Bu tereyağı olursa daha makbul ve lezzetli olur. Daha sonra burmalı kadayıf yapmak isteniliyorsa, hamurdan yapılmış tel burmanın içine ceviz kırıntısı ile tel kadayıf doldurulup sarıldıktan sonra tepsiye sırasıyla koyulur. Sonra dizilmiş olan çiğ kadayıf üzerine inceltilmiş yağ dökülüp ateşe koyulur. Ateş, tepsi altını komple sararak yanmalıdır. Kadayıfın ateş tarafı pişen yüzü çevrilmeden önce tepsi içindeki yağı bir kaba süzülür. Sonra alt yüzü çevrilir. Diğer tarafı pişirmeye koyulur. Sonra alt yüzü çevrilir. Diğer tarafı pişirmeye koyulur. Pişirdikten sonra tepsi içindeki yağ iyice süzülür, ateşten alınıp üzerine, hazırlanmış olan kadayıf şiresi dökülür. Yemeğe hazır duruma getirilir.

Not: Kadayıf Diyarbakır[?]da 18. yüzyıldan beri yapıla gelen bir tatlı türü olup, Türkiye[?]de kendine özgü bir yeri vardır. Bir Diyarbakır tatlısı olan kadayıfın imalatını ilk kez Diyarbakırlı bir ermeni olan Ako adındaki bir şahıs yapmıştır. 1900 yıllarında ölmüştür. Kendisi tarafından yetiştirilen çıraklar, Diyarbakır kadayıfını bugüne kadar getirmişlerdir. 1900 yıllarından bu yana lakabı total olan Hasan ALTUNBOĞA, Ahmet ve kardeşi Halit, Mehmet ve bunlardan sonraki kuşak ise H. Levent ALTUNHAN, H. Ahmet ALTUNCA, H. Halit ALTUNBOĞA gibi ustalar Diyarbakır kadayıfını günümüze kadar getirmişlerdir.

