



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇAMURU (KİLİS)

Kadayıflar tahta üzerinde yağa sürülmüş bıçak ile 1 cm boyunda kıyılır. 50 cm çapında yuvarlak bir tepside yağ eritilerek kırılan kadayıfla karıştırılır.

Kadayıfın yarısı tepsiye konur. 2 su bardağı şeker kadayıfın ortasına konur. Kalan kadayıflarla şekerin üzeri kapatılır.

Kadayıfın üzeri başka bir tepsiyle örtülür. Bu şekilde kısık ateşte kadayıf alttan pembeleşe, şeker eriyene kadar pişirilir.

2 Su bardağı şekerin üzerine 1 su bardağı su konur, çelik bir tencerede kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır.

Kavrulmuş kadayıfın üzerine dökülür. Karıştırılarak ateşten alınır. İstenirse 200 gr kuş pisi çekilmiş fıstık da konur. Kadayıf tepsiye bir parmak kalınlığında yayılır. Üzerine boşluk bırakmadan öbek öbek kaymak konur. Kaymağın üzerine pudra şekeri eklenir. Dövülmüş fıstık serpilerek tarçınla süslenir.



Fotoğraf "müjgan kahyaoğlu" tarafından gönderildi. 31.01.2020