



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET KADAYIFI

Necip Usta

Yağı:

250 gr. suyu alınmış tereyağı

Kadayıfı:

500 gr. kadayıf

1 çorba kaşığı tarçın

Harcı:

50 gr. beyaz fıstık (az yağda altın gibi sararmış)

Şurubu:

1 kg. şeker

800 gr. su

100 gr. pudra şekeri

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız.

Kadayıfı bir bıçakla mümkün olduğu kadar ince kıyınız, veya bir ceviz çekme makinasından çekiniz ve bir tencereye koyarak yağını ılık vaziyette ilâve ederek ağır ateşte 2 dakika karıştırarak ılıtınız ve ateşten alınız. İki elinizle hamur yoğurur gibi kadayıfı ovunuz. Aynı tencereyle tekrar ateşe koyup helva kavurur gibi devamlı 5 dakika karıştırarak kavurup tarçınını ilâve edip 10 dakika müddetle şurubunu kepçe kepçe karıştırıp kavurarak yediriniz ve ateşten alınız. Tepsinin altına pudra şekerinin yarısını serpip kadayıfı üzerine boşaltarak düzleyiniz ve kalan pudra şekerini de kar gibi üzerine serperek bir kaşığın tersi ile gayrı muntazam hatlar meydana getirip fıstığı serpiniz. Ilık vaziyette servis ediniz.