CEVİZLİ KADAYIF (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

750 g tel kadayıf
3 bardak ceviz içi
1 tutam tarçın
250 g sadeyağ
Şerbeti için:
5 bardak şeker
4 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

Tel kadayıfı tel tel ayırın. Yağın yarısı ile karıştırın ve uzun parçaları kopararak ufak parçalara ayırın. Sadeyağın kadayıf ile kolay karışması için oda sıcaklığında yumuşamış veya hafif ılıtılarak eritilmiş olması gerekir.
Kalan yağ ile çapları 30-35 cm olan iki kadayıf tepsisinin içini iyice yağlayın. Tepsilerin tabanının tamamen yağlanmış olmasına dikkat edin.
Kadayıfın yarısını tepsilerden birinin içine muntazam olarak yayın ve elinizle hafifçe bastırın. Cevizi tarçınla iyice karıştırarak kadayıfın üstüne eşit olarak dağıtın. Kalan kadayıfı düzgün bir şekilde ve aynı kalınlıkta cevizin üstüne yayın. Avucunuzla kadayıfın üstüne hafif bastırarak kadayıf ve ceviz içinin birbiriyle kaynaşmasını sağlayın.
Şerbet için şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştırın ve 10 dakika kadar kaynatın. Şerbete kıvam denir. Yeterli koyuluğa gelince limon suyunu ekleyin, bir iki taşım daha kaynatın ve ateşten alın.
Bu arada tepsiye basılmış olan kadayıfı ona hararette ateş üzerinde tepsiyi devamlı çevirerek 10-15 dakika süreyle pişirin. Tepsinin her tarafının eşit bir şekilde pişmesine çok dikkat edin. Tepsinin ortası daha çok ısınacağından çabuk pişip kolayca yanabilir.
Kadayıfın bir tarafı iyice kızarınca diğer ikinci tepsiyi üstüne kapatın ve iki tepsiyi birlikte ters çevirin. Böylece birinci tepside pişmiş olan kadayıfın kızarmış alt tarafı ikinci tepside üste gelmiş olacaktır. İkinci tepsiye çevrilmiş olan kadayıfın diğer tarafını da ateşte çevire çevire iyice kızarana kadar pişirin.
Her iki tarafı kızaran kadayıfın üstüne sıcak şerbeti dökün. Şerbet ve kadayıf, her ikisi de sıcak olmalıdır. Şerbetin, tepsinin her yerine eşit dağılmasına dikkat edin.
Kadayıfı biraz dinlendirin, hafif ılınınca dilimleyin. Bekletmeden ılık servis yapın.

Not: Tepsi tabanına 10-15 adet yarım ceviz dizerek şekil yapabilirsiniz.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.04.2015