



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Büyücek kenarlı kadayıf tepsisi içine su koyup kaynadıkta hazır yapılmış meşhur ekme kadayıfı tanelerinden koyup iyice kaynatıp yumuşadıktan üzerine muvafık tencere kapağı veyahut mahsus yapılmış teneke kapak ile kapayıp suyunu gereği gibi süzdükte tekrar ateşe koyup üzerine suluca kesilmiş şekerden kepçe ile koyup kaynaya.

Çektikte yine konula tamam kıvama geldikte yine mezkûr kapak ile alıp tabağa vazolundukta üzerine kaymak döşeyip diğer paresini dahi bu usule riayet olunarak tabh olundukta döşenmiş kaymak üzerine vaz birle soğudukta tenâvül buyurula.

Hâsılı mukaddem haşlanılan su, buhar ile gidip yerine şeker dolmak lazımdır.

Eğer pek kıvamlı ağda gibi olup da piştiği tepside çıkmaz ise üzerine bir iki kaşık sıcak su döküle.

Dikkat lazımdır.

Bu usule riayet olunarak Şam Kahki dahi yapılsa pek âlâ olur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.01.2024