



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKMEK KADAYIFININ PÜF NOKTALARI

Bu tatlılarda kullanılacak kadayıf ekmeklerinin de, taze ve has undan yapılmış olmaları gerekir. Bundan başka, kadayıfların içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımların bulunmaması, ince ve her tarafı eşit kalınlıkta olması gerekir. Bayat kadayıflar, ısıtıldıklarında, kırılarak dağılacakları gibi, has undan yapılmamış olan kadayıflar da yeteri kadar büyümeyebilirler. Düğmeli kadayıfların içinde düğme şeklindeki hamurlar ne su ne de şurup çekmeyeceği için katılıklarını sürdürürler. Bir taraf Sarı kalın, bir tarafı incexolan kadayıfların kalın taraflarındaki su kolayca buharlaşmayacağı için bu kısımlar, tatsız ve suluca, ince kısımlar da gereğinden fazla tatlı ve ağıdalı olur.

Kadayıf ekmeklerinin bir de, tatlı yapmadan uzun müddet dayanabilen, gevrekleştirilmiş olanları vardır. Bunlara bayat ekmek denilemez, bu kadayıflar aynen, gevrek yapar gibi, bir gün bayatlatıldıktan sonra tekrar fırına sürülerek kurutulmalıdır. Böylelikle uzun süre küflenmeden dayanabilir ve istenildiği zaman da ekmekler dağılmadan bunlarla kadayıf yapmak kabil olur. Bunun gibi ekmeklerle yapılan tatlılar, tazesi kadar nefis olmamakla beraber, fırınlamadan evde, ya da satılmayarak dükkânda kalmış bayat ekmeklerde olduğu gibi küflenme ve dağılma göstermezler.