



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ KADAYIF

Hamur:

1 su bardağı sade un karışımı

1,5 su bardağı su

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

İç malzeme:

100 eritilmiş tereyağı

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Glutensiz un, su ve sıvı yağı bir çırpma kabına alın. Mikserin düşük devrinde 2 dakika çırpın. Tavayı orta ateş üzerine alın ve ısınması için bekletin. Ucu kapalı krema sıkma torbasını büyük bir bardak içine oturtun. Hamuru torbaya doldurun ve torbanın ucunu hamuru ince akıtabilecek şekilde çok az kesin. Isınan tavaya hamuru kesintisiz ince şeritler şeklinde sıkın. Yarım dakika bekletip iki çöp şiş yardımı ile kenarlardan kaldırarak toplayın. Büyük bir tepsi içine alın ve üzerini kurumaması için bir mutfak havlusu ile kapatın. Kalan hamuru da bitirinceye kadar aynı şekilde hazırlayın. Üzeri kapalı olarak oda sıcaklığında bekletin.

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Kadayıfları geniş bir tepsiye alın ve tereyağını üzerine gezdirerek dökün. Eliniz ile alttan üste doğru fazla ezmeden ve kırmadan karıştırın ve yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıfların yarısını kalıbın içine yerleştirin ve üzerine cevizleri yayın. Üzerine kalan kadayıfı yerleştirin ve pişirin.

Fırından çıkarın ve 5 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. Dilimleyerek servis yapın.

