



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP USULÜ TAŞ KADAYIF

Nedim Atilla

MALZEMELER:

Hamur için:

1 kg un

600 ml su

1 çay kaşığı karbonat

1 adet yaş maya

iç için:

15 adet kadayıf

2 su bardağı fıstık veya ceviz içi

1 çorba kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı gül suyu

Şerbet için:

3 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1/2 limon suyu,

1 su bardağı kızartmak için yağ

HAZIRLANIŞI:

Hamurun hazırlanması: Unun ortası açılır su, maya ve kabartma tozu konularak yoğrulur. Elde edilen koyu bulamaç, altında ateş yanan sacın üzerine kepçeyle dökülerek ve kepçenin arkasıyla hafifçe yayılarak 10-12 cm çapında 3-4 mm kalınlığında küçük pideler şeklinde kadayıflar elde edilir. Tariften yaklaşık 50 adet çiğ kadayıf elde edilmektedir.

Kadayıfın hazırlanması: Ceviz içi kavrulur, tarçın ve bir kaşık gül suyu eklenerek karıştırılır. Kadayıfların arasına hazırlanan ceviz içi konularak katlanır, parmakla bastırılarak hamurun iyice yapışması sağlanır. Elde edilen yarım daire şeklindeki hamurlar yağda kızartılarak, şerbetin içerisine atılır. Şerbeti çeken kadayıflar bir tabağa alınarak servise sunulur. Taş kadayıfın şerbetinin hazırlanması diğer şerbetlerin hazırlanması gibidir.

Not: Adı kadayıf olmasına rağmen diğer kadayıf çeşitlerine benzemeyen bir tatlıdır. Hamurunun tarifi verilmiştir, ancak hamuru evde hazırlanmamakta hazır olarak satın alınmaktadır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 09.12.2021

