



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 kilo un
2 kilo buğday nişastası
1 tatlı kaşığı tuz
2 kilo şeker
1 kilo süt
3 yumurta
250 gr yoğurt
1 tane limon
250 gr badem
1 yemek kaşığı sirke
Şerbeti için;
10 su bardağı şeker
10 su bardağı su
1 limon suyu (Bu ölçüler 2 tepsi içindir.)

Un, süt, yumurta, yoğurt, tuz, 1 yemek kaşığı yağ ve sirke, kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur, bir saat dinlendirilir.

Bu arada su ile şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Hamur 25 paze bölünür ve çay tabağı büyüklüğünde bezeler açılır.

Paziler nişastayla açıldıktan sonra herbiri teker teker biraz kurutulur.

Kuruyanlar ikişer ikişer oklavaya sarılarak içinden oklava çekilir.

Yufkalar makarna keser gibi çok ince bir şekilde kesilir.

Tepsinin içi eritilmiş margarinle yağlanır ve yağ soğuyunca karelere bölünür. Her kareye 2?ye bölünmüş bademler çiçek şekli verilerek dizilir.

Üzerine kıyılmış hamur yerleştirilir. Yağ eritilir ve tatlının üzerine sıcakken dökülür.

Orta sıcaklıktaki fırında 1 saat civarında pişirilir. İliyınca tepsinin üzerine aynı büyüklükte bir tepsi yerleştirilir ve ters çevirilir.

Bademli tarafı üste gelir. Bademlerin araları kare şeklinde kesilir.

Hazırlanan şerbet ılıyınca ılık hamurun üzerine dökülür.

Not: Bu tatlı özel misafirler ve günler için yapılan bir tatlıdır.



© lezzetler.com tarif no:145141 • adı:Kadayıf (Çankırı) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:06