KADAYIF HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

En az baklava kadar ünlü, bir başka hamur tatlısı da kadayıftır. Kadayıf adı altında çok değişik birçok tatlı toplanır. Bunların başlıca iki türü, tel kadayıflar ile yassı kadayıflardır.
Kadayıf sözcüğü Arapça latife sözcüğünün çoğulu olan kataif'ten gelir. Araplar aynı tatlıyı ataif olarak da anarlar. Arap mutfağının bu ünlü tatlısı, bizde de büyük ilgi görmüş çeşitli kadayıflar eskiden beri bizim mutfak repertuarımızda yer almıştır.
Tel kadayıf un, süt ve sudan yapılan bir tür sulu hamurun ince bir süzgeçten ateş üzerinde dönen bir sacın üzerine dökülmesiyle hazırlanır. Bunlar daha sonra saç üzerinde toplanır kuru olarak kadayıf yapımı için saklanır.
Tel kadayıfın yapımı için önce tepsi yağlanır ve soğuk bir yere kaldırılır. Yağ donunca içine bir miktar bal, şeker şurubu veya pekmez katılarak tahta kaşıkla bu karışım köpürtülür ve tepsiye düzgünce yayılır. Kadayıf tel tel olacak şekilde tepsiye yayılır. Aralarına harcı koyulur. Üzerine kadayıf tekrar tel tel döşenir. Fırında önce altı pişirilir. Pişen kadayıf alt üst edilerek diğer yanı da kızartılır. Kaynar halde şurubu verilip soğumaya bırakılır. Soğuyunca da kesilerek servis yapılır.
Tel kadayıfın bir başka yapım şekli de kadayıflar tepsiye koyulduktan sonra bastırılarak Antep usulü dediğimiz ince kadayıf elde edilir ya da kadayıf telleri burularak tepsiye dizilir ve harç da burmanın içine konur. Bu şekline de burma kadayıf adı verilir.
Tel kadayıf çeşitleri arasında en ilginç olanı Antakya yöresinde yapılan künefedir.
Künefenin başlıca farkı, arada harç olarak bir tür tuzsuz taze keçi peynirinin kullanılması ve sıcak olarak yenmesidir.
Yassı kadayıflar ise bir tür mayalı ekmek hamuru ile hazırlanır.Bu nedenle genellikle ekmek kadayıfı olarak anılır. Tepside iki kat ekmek kadayıfı üst üste bindirilerek açık ateşte pişirilir ve üzerlerine şeker şurubu katılarak tatlandırılırlar. Ceviz gibi harçlar ise üstlerine toz halinde gezdirilir.
Ayrıca lüle kaymak parçaları da servis yapılırken mutlaka eklenir.
Yassı kadayıf yapımı ağır bir ateş ve büyük bir sabır ister. Tatlıcı dükkanlarında pişirme işlemleri çıraklara yaptırılır. İşin inceliği karamelize bir şurup hazırlanmasıyla başlar. Bunu çok ağdalı (koyu kıvamlı) olması halinde ekmek kadayıfı ağır olur. Çok sulu olması da makbul değildir. Kıvamını tutturmak gerçekten beceri ister. Kurutulmuş ekmek kadayıfları, kendilerinden biraz büyükçe bir tepsiye konup kaynar suyla haşlanarak şişmeye bırakılır. Sonra kadayıfın kırılmamasına dikkat edilerek bu su süzülür. Süzülmüş ve şişmiş ekmek kadayıfı tepsinin içerisinde ağır ateşte, şerbeti eklendikten sonra kenara taşan şerbeti de tekrar tekrar kaşıkla yedirilmek suretiyle pişirilir.
Bir diğer adı Arap kadayıfı olan yassı kadayıflar ise ekmek kadayıfının birer minyatürünü andırırlar. Ancak bunlar klasik yöntemde sütle ıslatılırlar ve unlandıktan sonra yumurtayla kızartılırlar. Bütün bu işlemler bu kadayıf çeşidinin tadının diğer ekmek kadayıflarından farklı olmasını sağlar.
Bir diğer kadayıf çeşidi de taş kadayıfı denilen kapak böreği biçimindeki dolma kadayıflardır. Artık seyrek olarak görülse de Türk tatlı sanatı içerisinde önemli yeri olan hamur işi tatlılardandır. Bunların hamuru un, maya ve suyla hazırlanır. İçleri çeşitli kuruyemişlerle doldurulur ve bol yağda kızartılır.
Üzerine soğuk şeker şurubu verilerek tatlı haline getirilir.
Kadayıflar Türk yemek kitaplarında baklavalardan daha geniş yer tutarlar. Melceü't Tabbahin' de adi tel kadayıf, kadife, saray tel kadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, adi yassı kadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, nuriye, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf sayılır ve bazılarının farklı yapım şekilleri de ayrıca anlatılır. Aşçıbaşı'ndaki kadayıf tarifleri ise tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf ile ceviz ya da fındıklı sarma tel kadayıftır.
Bunların çoğu aslında bugünkü kadayıflara benzer, ancak kaymaklı kadayıfta gerçek lüle kaymak kullanılmış olması ilginçtir. Pek azında üzerinde ceviz, fındık vb kuruyemişlerin konmasının gerektiği belirtilir ki, bu dikkat çekici bir noktadır. Yağsız kadayıf ise gerçekten hiç yağ bulunmaz ve bu tatlı, süt, şeker ve kaymakla pişirilir.
'Fodula kadayıfı ' adı verilen tatlı da bildiğimiz günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için günümüzde yapılmakta olan ev usulü ekmek tatlısının atası sayılabilir.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar
Kadayıflar fırında ya da yağda kızartılarak hazırlanabilirler.
Yağda kızartılacaksa kızgın yağa atılması gerekir.
Fırında kızartılacaksa koyu renkte kızartmaya dikkat edilmelidir.
Künefe gibi bazı türleri ocak üzerinde çevrilerek de kızartılabilirler.
Sıcak kadayıfa soğuk şurup verilerek tatlandırılmalıdır.
Kadayıf dolmasında şurubu ılık yada sıcak olabilir.

Pişen Üründe Aranan Özellikler:
Pişmiş ve tatlandırılmış kadayıfın görüntüsü hangi çeşit hazırlandıysa ona uygun olmalıdır. Örneğin, sütlü kadayıf düzgün dilimler halinde olmalı, kadayıf dolması da yumurta görünümünde olmalıdır.
Kadayıf şurubunu tamamen çekmiş olmalı, çok kuru ya da yumuşak olmamalıdır. Hafif gevrek bir tatlılıkta olmalıdır.
Kadayıf kahverengiye yakın renkte kızarmış bir görüntüye sahip olmalıdır.
Yanık ya da açık pembe renkte olmamalıdır.

Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar:
Şurup kadayıf pişmeden önce hazırlanarak soğutulmalıdır.
Kadayıf sıcak iken şurup soğuk halde kullanılmalıdır.
Kadayıf dolmasında kullanılacak şurup kaynamış halde olmamalıdır. Ancak sıcak ya da ılık olarak kullanılabilir.
Kadayıf şurup ile tatlandırıldıktan sonra şurubunu çekene kadar bekletilerek servis yapılmalıdır.

Süslemede Kullanılan Gereçler:
Kadayıfların yanında en çok verilen süsleme malzemesi kremadır.
Krema yerine krem şanti ile süsleme yapılabilir.
Cevizler yarım taneler halinde, Antep fıstığı, badem ve fındıkta kıyılmış olarak üzerine serpilmek suretiyle süslenebilir.

Servise Hazırlanması ve Saklanması:
Diğer hamur tatlılarında olduğu gibi taze olarak kullanmaya dikkat edilmelidir.
Ancak diğer hamur tatlılarına göre bekleme süresi biraz daha uzun olabilir.
Örneğin önceden pişirilerek hazırlanmış künefe ısıtıldıktan sonra sıcak şurupla tatlandırılarak servis yapılır.
Kadayıf dolması ve künefe kızartıldıktan sonra (şuruplanmadan önce) soğutularak Gıda Kodeksine uygun poşetlerde dondurucularda saklanabilir.
Buzdolabı ısısında bekleme süresi 10 gün civarındadır. Buzdolabından ya da derin dondurucudan çıkarılarak çözdürülen kadayıflar sıcak kıvamlı şurupla tatlandırılarak servise alınırlar.
Ticarî mutfaklarda ısıtmak amacıyla mikro dalga fırınlar kullanılıyorsa da şurubun ılık olmasında yarar vardır.

© lezzetler.com tarif no:95568 • adı:Kadayıf Hakkında • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:13