



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDAYIF (ŞANLIURFA)

300 gr şeker
1 su bardağı su
1 dilim limonun suyu
1/2 kg (tuzsuz), Urfa peyniri
350 gr kadayıf teli
1 tatlı kaşığı pekmez
1 su bardağı (200 gr) sadeyağ
2 adet kadayıf tepsisi

Şeker 1 su bardağı su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca limonun suyu sıkılır ve ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Peynirler elle ufalanır veya 5-6 milim kalınlığında dilimlenir. Kadayıf teli elle didiklenip yapışık ya da top olan teller birbirinden ayrılır. Ama çok fazla ufalanmamalıdır. Pekmez, yağın içinde kaybolacak şekilde, iyice yağa karıştırılır. Kadayıf tepsisinin altına, her tarafına degecek şekilde, yağın yarısı sürülür; üzerine telin yarısı serilir. Her tarafının kalınlığı aynı olmalıdır; üzerine ufalanmış peynir serilir. Telin diğer yarısı da peynirin üzerine serilir. Daha sonra üzerine, yağmur misali, hafif su serpiştirilir ve bastırılarak birbirine yapışmaları sağlanır. Tepsinin her tarafına aynı ısıyı verecek özel ocağında veya çırpı, yahut ısı düşük odun veya kömür ateşinde pişirilir. Arada bir kontrol ederek her tarafının aynı kıvamda pişmesi sağlanır. Piştiği zaman, konulan pekmezden dolayı, altı pembe-kırmızı renkte olur. İkinci bir tepsinin altı yağlanır. Diğer tepsinin üzerine ters çevrilir. Kalan yağ kenarlardan verilir, diğer yüzü de aynı şekilde pişirilir. İki yüzünün pişme süresi, ateşin kuvvetine bağlı olarak, 20-25 dakika kadar sürer. Pişince 5 dakikalık bir dinlendirmeden sonra, henüz sıcakken soğuk şerbet tepsinin her tarafına dökülür ve servis yapılır.