



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI KADAYIF (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

750 gr. tel kadayıf  
1/2 litre süt  
50 gr. irmik.  
250 g sadeyağ  
Şerbeti için:  
5 bardak şeker  
4 bardak su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Kaymak yerine süt ve irmikle hazırlanan harç ile yapılan kadayıfa da kaymaklı kadayıf denir.

Süt ve irmik birlikte pişip koyulaştığında kaymak benzeri bir harç oluşturur. Bunun için yarım lt. sütü kaynatın ve 50 g irmik ekleyin. 5-10 dakika kadar karıştırarak kaynatın. Koyulunca soğumaya bırakın.

Tel kadayıfı tel tel ayırın. Yağın yarısı ile karıştırın ve uzun parçaları kopararak ufak parçalara ayırın. Sadeyağın kadayıf ile kolay karışması için oda sıcaklığında yumuşamış veya hafif ılıtılarak eritilmiş olması gerekir. Kalan yağ ile çapları 30-35 cm olan iki kadayıf tepsisinin içini iyice yağlayın. Tepsilerin tabanının tamamen yağlanmış olmasına dikkat edin.

Kadayıfın yarısını tepsilerden birinin içine muntazam olarak yayın ve elinizle hafifçe bastırın.

Diğer tepsiyi de hasırlayıp tepsileri pişirin. Pişen tepsilerden birinin üzerine kaymak döşenir. Diğerini üzerine kapatılır.

Şerbet için şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştırın ve 10 dakika kadar kaynatın. Şerbete kıvam denir. Yeterli koyuluğa gelince limon suyunu ekleyin, bir iki taşım daha kaynatın ve ateşten alın.

Üstüne sıcak şerbeti dökün. Şerbet ve kadayıf, her ikisi de sıcak olmalıdır. Şerbetin, tepsinin her yerine eşit dağılmasına dikkat edin.

Kadayıfı biraz dinlendirin, hafif ılıncına dilimleyin. Bekletmeden ılık servis yapın.

