



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KADAYIF (KİLİS)

Atilla Bekan

1 kg çiğ kadayif
100 g sadeyağ
1/2 kg toz şeker
1 su bardağı cıvık şeker
Kaymak
Tarçın
Pudra şeker
Toz fıstık

Çiğ kadayif sade yağ ile bir tepsiye alınır. İlk elde iyice kırılır (ovulur), sonra bıçakla ufaltılır. Tepsie döşenip ortasına toz şeker konur, dört tarafı şekerin üstüne kapatılır. Künefe ocağına alınır, şeker eriyene dek hafif ateşte pişirilir. Şeker eriyince harmanlanır. Cıvık şeker dökülüp bir kez daha harmanlanır. Ateşten alınıp tepsiye yayılır. Üzerine kaymak lokmaları dökülür; tarçın ve pudra şeker serpilir.
