



KAYMAKLI KADAYIF

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Kadayif - 250 (Taze, tel)
Kaymak 16 yemek kaşığı 160 gr.
Pirinç unu 0,61 80 gr.
Şeker 3 su bardağı 540
Su 3 su bardağı 600 ml

Kadayifın yarısı uygun bir tepsiye döşenir. Kaymak, pirinç unu ile yoğrulur, kadayifın üzerine yayılır. Diğer yarısı üzerine döşenir. Önceden ısıtılmış 165 °C'lik fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Şeker ve suyun kaynatılmasıyla elde edilen kestirmesi dökülür. Çekince tüketilir.

Not: Kadayif soğukken, kestirme sıcak verilir.

