



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI SARAY EKMEĞİ

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Sarayı hümâyunda nefsi nefisi hümâyun için has furunda tabholunan has ekmek ki, Endorun ağaları ona "fodula" tabiredeler. Eđerçi fodula dedikleri ekmek dahi üç türlüdür. Harci fodula, harem fodusası, divan fodusası) Hünkâr için yapılan ekmek birkaç nevidir. Bir neviine dahi (Mirahor ekmeği) derler ki, dışarıda Tophane somunu dedikleri ekmeğe benzeyen şekildedir. Ama gavetülgaye hastır ve bunu dışarıda yaptırmak mümkün değildir. Bu buğdayın el alâsındandır. Beykoz da su değirmeninde hasseten öğütölür. Bu ekmek pişirildikte gayet kabank, sünger gibi göz göz olur.

Bu ekmekten bir tanesini alıp, ortasından ikiye ayırdıktan sonra iki tarafın içlerini de alıp, sadece kabukları kalınca, bunları başka yerlerde kadayıf kızartır gibi bol yağ içinde kızartıp, ondan sonra sıcak su ile bir miktar yıkayıp suyunu süzöldükten sonra, bir tanesini kenarlı tepsiye koyup, önceden hazırlanmış şurub dökölerek iyice içmesi beklenir. Sonra üzerine kaymak koyup, diğer parçaları da başka tepsideşurubunu içirdikte'n sonra, onu da bunun üzerine koyup bir kepçe daha şeker hepsinin üzerine ilâve edilip, orta ateş üzerine oturtulur. Gerek sıcak, gerekse soğuk servis yapılır.

Bu kadayıf daha sonraları diğer francala ekmeklerden de yapıldı.