



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KESME KADAYIF (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

4 bardak un
1 bardak süt
1 çay kaşığı tuz
Yarım bardak ılık su
100 g tereyağı
6 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1,5 su bardağı iri parçalanmış ceviz
1 paket vanilya (Eskiden kullanılmamaktaydı ancak günümüzde hoş aroma vermesinden dolayı tercih edilmektedir.)
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limon

Un, süt, tuz ve ılık su ile börek hamuru kıvamında bir hamur yapılır.

Kabın üstü kapatılarak bir saat dinlenmeye bırakılır.

Dinlendirildikten sonra 8-9 adet yumurta büyüklüğünde bezeye ayrılarak, üstü kapatılıp 20 dakika daha dinlendirilir.

Dinlendirilen bezeler baklava hamuru inceliğinde un ile açılıp sacda pişirilir. Pişirilen yufkalar üst üste koyularak soğumaya bırakılır.

Her bir yufka rulo şeklinde sarılıp, çok ince olacak şekilde kesilir.

Tereyağı ve sıvıyağ beraber eritilir.

Kesilen kadayıflar eritilmiş ve ılık hâle gelen yağ ile karıştırılır.

Tepsinin altı yağlanır ve kadayıfların yarısı tepsinin tabanına yayılır.

Üzerine ceviz ve vanilya eklenir.

Üzerine kalan kadayıf eklenir ve 200°C yaklaşık 25 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.

Şerbet için şeker, su ve birkaç damla limon ile kıvam alana kadar kaynatılır.

Kadayıf sıcak iken ılık şerbet dökülür ve en az 1 saat dinlendirildikten sonra servise hazırlanır.

Not: Hamuru, açması ve doğraması meşakkatli ve tören yemeklerinden biri olan Kesme Kadayıf tatlısı, eskiden düğünlerde, günümüzde ise Ramazan ayında sıklıkla yapılmaktadır. Herhangi bir elektrikli alet kullanılmadan, elle ve bıçakla kesilen kesme kadayıflar önceden hazırlanıp, dondurularak uzun süre muhafaza edilebilmektedir.



© lezzetler.com tarif no:176291 • adı:Kesme Kadayıf (Kırkkale) • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:36