



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTİRMELİ KIRMA KADAYIF (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kadayıf
300 g tereyağı
8-10 su bardağı toz şeker
1 su bardağı çekilmiş fıstık ya da ceviz içi

Bir tencereye alınan toz şekerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve kaynatılarak kestirme hazırlanır. Kıvam yakalandığında az limon suyu konarak kristallesmesi önlenir. Kenarlı bir legene 300 g tereyağı konur. Kırşaldaki yapıyorsa mangal üzerinde, evde yapıyorsa tüp gaz üzerinde tereyağı eritilir. Eriyen ve iyiden iyiye ısınan tereyağının üzerine, azar azar konur. Bir yandan da sıcak yağ yedirilerek hem elle karıştırılır hem de kızartılır. (Legendeki yağ çok sıcak olduğu için elin yanmamasına özen gösterilmelidir.) Böylece yarım saat kadar sonra kadayıfların tamamı kızartılmış olur. Bu sırada kadayıflar kendiliğinden kırılır. (Öteki kadayıflarda fırında kızartılan malzeme, kırma kadayıflarda legendeki kızgın yağda kızartılır.) Kadayıfların rengi kızarmaya başlayınca kızartma işine son verilir. Atesten indirilen legendeki kadayıflar düzgünce serilir. (Üzerine bastırmadan.) Üzerine, ılık olarak bekletilen kestirmesi dökülür. Kırma kadayıfın bu andaki görünüşü güzel değildir. Hiç yemeyenler, "Bu nasıl kadayıf?" diyebilir. Ancak fırın olmayan yerlerde yapılabildiği için, üstelik çok lezzetli olduğu için pek çok kişinin yeglediği bir kadayıf türüdür. Kadayıf kestirmesini 15 dakikada çeker. Tabaklara alındıktan sonra yüzüne çekilmiş fıstık ya da ceviz serilir.