MALATYA USULÜ KADAYIF (MALATYA)

8 su bardağı su,
1 çorba kaşığı yaş maya,
yarım su bardağı tozşeker,
4 çorba kaşığı un,
4-5 su bardağı dövülmüş ceviz,
1 su bardağı su,
2 adet yumurta,
yarım su bardağı sıvı yağ.
Şerbeti için:
2,4 su bardağı tozşeker,
2 su bardağı su,
çeyrek limon

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri kaynatın. Limonu ilave edin. Soğumaya bırakın. Tencereye ılık su koyun. Maya ile şekeri suda karıştırıp eritin. Un ilave edip karıştırmaya devam edin. Karışımın bulunduğu kabın ağzını kapatıp, kabarana dek bekletin. Karışım kabardıktan sonra kısık ateşteki leflon tavaya ufak yuvarlak şekil alacak şekilde azar azar dökün. Pişen hamurları soğumaya bırakın.
Daha sonra hamurun bir tarafına dövülmüş ceviz serpin. Diğer kenarını üzerine kapatın. Yumurtaları çırpıp hamurlara sürün. Sıvı yağı kızdırın. Cevizli hamurları yağda kızartın. Kızgın yağdan aldığınız hamurları ılık şerbete atın. Şerbeti iyice çekince servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:20975 • adı:Malatya Usulü Kadayıf (Malatya) • gönderen:kuşkonmaz • indirme tarihi:13.05.2024 - 18:49