



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE 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

1 kg kadayıfa 1.5 kg toz şeker yeterli olmaktadır. 8-10 su bardağı toz şeker 8-10 su bardağı su konur ve kestirme kıvamına gelene dek kaynatılır.

Kadayıf yapılacak tepsiye bolca tereyağı serilir. Üzerine, tel tel yapılmış ve kısa parçalar hâlinde kırılmış kadayıflar döşenir. (ceviz ya da fıstıklar kadayıf katmanlarının arasına konabileceği gibi, genellikle kadayıfın yüzüne serilmektedir.) Sonra kadayıfın yüzüne ara ara tereyağı konur ve fırına sürülür. Fırında yüzeyi kızaran kadayıf, bir tepsi yardımıyla ters çevrilir ve öteki yanı da kızartılır.

Kadayıflar tepsiye bu şekilde yerleştirilebileceği gibi, kenarlı bir legene alınan ve kızdırılan tereyağında kadayıflar karıştırılarak yağı emdirilir ve tepsiye yerleştirilir.

Fırından çıkarılan kadayıf 5-10 dakika kadar oda sıcaklığında bekletilir. Sonra üzerine ılık kestirme dökülür. 15 dakika sonra kadayıf kestirmesini emecek ve yenecek kıvama gelecektir. Kadayıf bir bıçak yardımıyla dilimlenir. Yüzüne çekilmiş fıstık ya da ceviz serildikten sonra servis yapılır.

Not: Kimi insanlar bu tür tatlıları sıcak yeseler de, genellikle iyice ılıdıktan sonra yenmektedir.