



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ YASSI KADAYIF

Kullanılacak Malzemeler

1 tatlı kaşığı limon suyu

1-3/4 su bardağı su

Şurubu için:

2 bardak toz şekeri

1/2 zeytinyağı

1 bardak süt

4 yumurta

300 gr yassı kadayıf

Üstüne koymak için kaymak

Bir fincan gül suyu

Hazırlanma Şekli

Şurubu: Şeker ve su orta ateşte karıştırılarak 10 dakika kaynatılır. İçine limon suyu ilave edilir. Orta koyulukta bir kıvama getirilir. Bir kenara soğumaya bırakılır.

Hazır alınan kadayıfların kenarlarını makasla yarım cm genişliğinde kesin. (Bu işlem kadayıfın yumuşak ve şurubu iyice çekmesi için yapılır). Kadayıfı sert sevenler kesmemelidirler.) Kenarları kesilen kadayıflar, içinde süt bulunan bir tepsiye dizilir. (Kadayıfları önce dizin sütü sonra üzerine gezdirerek dökebilirsiniz.) 2-3 dakika sütte kalan kadayıfları iki avuç içinde bastırın, emdiği fazla sütü çıkarın. Yumurtaları çırpın, yağı kızdırın. Kadayıfları yumurtaya batırıp kızgın yağa atın. İki yanı da pembeleşene kadar kızartılır. Sonra kevgirle alın. Tencerede kaynamakta olan suya batırılır. Tekrar kevgirde süzdürülür. Suyu süzülen kadayıf şurubun içine atılır. Bütün kadayıflar kızardıktan sonra şurup kabı orta ısıda ateşte 6-7 dakika kaynatılır. Tencere ateşten inince yassı kadayıflar soğumaya bırakılır. Soğuyunca servis tabağına alın. Üzerine bir kaşık kaymak koyun. Bir iki damla gül suyu dökün. (Hakiki saray usulünde sadece kaymak ve bir iki damla gül suyu konur.)

NOT: Sultan II. Selim'e Çift Katlı Yassı Kadayıf verildiği söylenir. Bu osmanlı padişahı tarafından çok beğenilen Çift Katlı Kadayıf tarifin aynısıdır. Sadece tek fark kaymak ve gül suyu iki kadayıfın arasına konur.

Günümüzde kaymağın üstüne dövülmüş ceviz, hindistancevizi veya antepfıstığı serpiliyor.