



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF (ADANA)

Aslı Çinkılıç

Hamuru için:

100 gr un

50 gr mısır unu

5 gr yaş maya

Çeyrek çay kaşığı karbonat

20 gr şeker

120 gr su

100 gr süt

İç harcı için:

1 kg lor

50 gr şeker

240 gr krema

300 gr toz antepfıstığı

10 gr vanilya

Şerbeti için:

500 gr şeker

300 gr su

Sıvıyağ

Kadayıf hamuru için un, mısır unu ve karbonat bir kaba alınır.

Farklı bir kapta yaş maya ılık suda eritilir, süt ve şeker eklenir.

Hazırlanan katı ve sıvı malzemeler birbirine karıştırılır, çırpılmış yoğurt kıvamına gelene kadar çırpılır, mayalanması için bekletilir.

Şerbet malzemesi bir tencereye alınır, kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

İç harç malzemelerinin tamamı bir kaba konur, karıştırılır.

Tava ısıtılır, yapışmaması için sıvıyağla yağlanır.

Kadayıf için hazırlanan harçtan bir kepçe olacak şekilde dökülür, yaklaşık 15 cm çapında yuvarlak form verilir.

Tek tarafı pişirilir, kenara alınır.

Hazırlanan iç harçtan hamura konur, 'D' şeklinde olacak şekilde kapatılır, kenara alınır. Bu işlem malzeme bitene kadar tekrarlanır.

Kızgın yağda kızartılır, ılık şerbete atılır.

Daha sonra tamamı çıkarılır, servisi yapılır.

Not: Yassı kadayıf diye de adlandırılan; genellikle Adana ve Akdeniz bölgesinde sık yapılan bir yöresel tatlıdır.



© lezzetler.com tarif no:178562 • adı:Taş Kadayıf (Adana) • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.05.2025 - 02:51