



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TAŞ KADAYIF (HATAY)

Şerbeti için:

2,5 su bardağı su

2 su bardağı şeker

Çeyrek limon suyu

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

1 su bardağı su

1,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığının ucu ile tuz

İçi için:

İnce çekilmemiş ceviz

Tarçın

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Tencereye şeker ve suyu alalım. Şeker eriyene kadar karıştıralım ve kaynamaya bırakalım.

Yaklaşık 10 dakika kadar kaynayan şerbete çeyrek limonun suyunu ilave edelim ve bir 5 dakika kadar daha kaynatalım.

Ardından şerbeti soğuması için bekletelim.

Tatlımızın hamuru için, ılık süt, su, kuru maya, şeker, tuz ve unu uygun bir kaseye alalım. Hiç topak kalmayınca kadar karıştıralım.

Harcımızın mayalanması için üzerini streç filmle kapatalım ve bekletelim.

Daha sonra iyice ısıttığımız teflon tavaya mayalanan hamurdan bir kepçe dökelim.

Hamurun sadece alt kısmını pişirelim, üstü göz göz olup altı da kızarıncaya kadar bekletelim.

Pişen hamuru temiz bir bezin üzerine alarak bekletelim.

Hamurumuz bitene kadar aynı işlemleri tekrarlayalım. Pişirme aşaması için tavanın yeterince ısınması çok önemli, aksi takdirde hamur istenilen şekilde pişmeyecektir.

Şimdi iç harcını hazırlayalım. Bunun için iri doğranmış cevizle tarçın ilave edip güzelce karıştıralım. Tarçın miktarını dilediğiniz şekilde ayarlayabilirsiniz ya da hiç kullanmayabilirsiniz.

Cevizli harcı, hamurların pişmeyen orta kısmına bolca yerleştirelim.

Ardından hamurumuzu kapatalım. Kenarlara iyice bastıralım ki açılmasınlar.

Tüm hamurlara aynı şekilde, bolca iç harç yerleştirip sıkıca kapatalım. Bu arada tarfin orijinali cevizle olsa da siz derseniz fındık ya da fıstık kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

Dondurucuda saklamak için fermuarlı poşetimizden bir tane alalım ve saklamak istediğimiz kadarını yerleştirelim. Fermuarlı poşetimizi kapatalım ve dondurucuya kaldıralım. Bu şekilde tatlıyı servis etmek istediğiniz ana kadar muhafaza edebilirsiniz.

Kızgın yağa aldığımız kadayıfları önlü arkalı güzelce kızartalım. Kadayıflarımızı dışı iyice koyulaşana kadar, arkalı önlü kızartalım. Böylece tatlımız çıtır çıtır ve çok lezzetli olacak.

Diğer yandan soğuk şerbetimizi uygun bir borcama dökelim. Ben şerbet ılıyınca buzdolabına kaldırdım. Bu tarifte şerbetimizin soğuk, tatlımızın sıcak olması gerekiyor.

Kızaran taş kadayıfları direkt soğuk şerbetin içine aktaralım. Birkaç dakika şerbetin içinde beklettikten sonra servis tabağına alabilirsiniz.

Tüm kadayıfları kızartıp şerbetledikten sonra dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:161254 • adı:Taş Kadayıf (Hatay) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:22.04.2025 - 08:01