



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAŞ KADAYIF

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı su
- 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 150 gram iri kıyılmış ceviz içi

Kızartmak için:

- 3/4 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

- 2,5 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- Çeyrek limonun suyu

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı ince çekilmiş antepfıstığı
- 50 gram kaymak

Öncelikle şerbeti yaparak işe başlayın.

Su ve şekeri bir tencerede iyice karıştırıp ocağa alın.

Kaynayana kadar pişirin.

Kaynamaya başladığında altını kısıp 10 dakika da böyle pişirin.

Bu sürenin sonunda limon suyunu ilave edin.

5 dakika da koyulaşması için kaynatıp altını kapatın.

Oda sıcaklığında ılınmasını beklediğiniz şerbeti soğuması için buzdolabına kaldırın.

Ilık süt, su, şeker, tuz ve kuru mayayı derin bir kasede karıştırın.

Unu da ekleyip mikserle 5 dakika kadar çırpın.

Karışımın üzerini streç filmle örtüp 30 dakika kadar mayalanmasını bekleyin.

Kabaran hamuru yağsız tavaya pancake pişirir gibi kepçeyle aktarın.

Hamurların sadece bir tarafını pişirin ve tavadan alın.

Üstü kuruyana kadar pişirdiğiniz hamurları kenara alın.

Pişirmediğiniz tarafına ceviz koyup D harfi şeklinde kapatın.

Kenarlarını sıkıca bastırın.

Arzu ederseniz hamurları yumurtaya bulayın ve bol miktarda kızgın ayçiçeği yağında kızartın.

Yağdan çıkardığınız hamurları hemen soğumuş şerbete atın.

10 dakika şerbette beklettiğiniz tatlılarınızı alıp, antepfıstığı ve kaymakla servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146568 • adı:Taş Kadayıf • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:52