



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KADAYIF

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı ılık süt

1 yemek kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

1 su bardağı ceviz içi (ince çekilmiş)

1 tatlı kaşığı tarçın

Şerbet için:

2 su bardağı su

2 su bardağı toz şeker

1 dilim limon

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Ilık su ve sütü bir kaba alın, içine toz şeker ekleyip karıştırın.

Kuru mayayı ekleyin ve 10 dakika kadar bekleyin.

Unu ve tuzu geniş bir kaba alın. Üzerine mayalı karışımı ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamuru ılık bir ortamda üzeri kapalı olarak yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Ceviz içini ince çekin ve tarçınla karıştırın.

Su ve şeker tencereye alın, kaynamaya başlayınca limon dilimini ekleyin.

Kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kaynatın ve ardından soğumaya

Mayalanan hamuru hafifçe karıştırın.

Isıtılmış ve yağsız bir tavaya bir kepçe hamur dökerek küçük yuvarlaklar oluşturun.

Hamurun üzeri göz göz olup tamamen kuruyana kadar pişirin (sadece tek tarafını pişirin).

Pişen kadayıfların içine cevizli harçtan bir miktar koyun ve yarım ay şeklinde kapatın.

Kenarlarını iyice bastırarak kapatın.

Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın.

Hazırladığınız kadayıfları altın rengi alana kadar kızartın.

Kızaran kadayıfları hemen soğuk şerbete atın ve birkaç dakika beklettikten sonra şerbetten çıkarın.

Şerbetini çeken taş kadayıfları servis tabağına alın ve dilediğiniz şekilde süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:179367 • adı:Taş Kadayıf • gönderen:Gül • indirme tarihi:20.04.2025 - 20:53