



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF HAMURU

Necip Usta

500 gr. Çorum kırma un

500 gr. Trakya kırma un

200 gr. süt

800 gr. su

Unu bir tencereye koyup ortasını havuz gibi açınız ve süt ve suyunu ilâve ettikten sonra kat'iyetle yoğurmadan iki elinizi içine sokarak unla suyu ovalayarak yediniz. Sonra elinize bir kevgir alarak kevgirin sapından rahatça tutarak kevgirin tersini sanki bir tahtaravalli sallıyormuş gibi hamurun içine daldırıp çıkarın. Mümkün olduğu kadar çabuk yaparak 20 dakika kevgiri aynen hareket ettirip hamurun içinden çıkarın. Bunun faydası şudur: Hamur özlenmemiş, bilhassa bir krema şeklini almıştır. Katiyetle sünmez ve doğruca ocağın üzerine akar. Sonra kevgiri kızgın sacın üzerine gezdirerek hamuru dökün ve hemen çok kısa sürede kadayıfları sacın üzerinden toplayın.