TEL KADAYIF

1 kilo kadayıf
1 kilo şeker
300 gram erimiş tereyağı
1/2 kilo su

Çarşıdan tedarik edilen tel kadayıf, eve getirilince tel tel havaya kaldırılarak ayrılmalı ve içinde hamur tomurcukları kalmışsa onları çıkarmalıdır. Tepsiyi yağlıyarak tel kadayıfları serbestçe döşemeli ve üzerine erimiş tereyağını gezdirmelidir.
Kadayıf kazartmada ateşin rolü vardır. Mangaldaki ateşi güzelce yaymalıdır. Orta kısmını biraz küllü bırakmalıdır. Tepsiyi saçayağı üzerine oturtmalıdır.
Her tarafının eşit ve muntazam kızartılması için zaman zaman bıçak uciyle kadayıf kenarı kaldırılarak dikkat edilmelidir. Öbür tarafını da çevirip aynı surette kızartmalıdır. Kızarmış tarafın yağını kadayıfa basarak, tepsiye akıtmalıdır.
Huy ve arzuya göre, koyu veya sulu soğuk şerbeti sıcak kadayıf üzerine dökmelidir.
Sonra, tepsinin üzerini kaparsanız kadayıf, ihtiyar işi yumuşak olur.
Tel kadayıfa da, dövülmüş ceviz, fındık,, badem, baharat, tarçın, rendelenmiş hindistancevizi ve kaymak konur.
Hele, katmerli denilen iki tepside kızartılıp sonra birbiri üzerine kapatmak suretiyle birleştirilen katmerli tel kadayıfın arasına bolca kaymak sıvamak pek güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:57157 • adı:Tel Kadayıf • gönderen:Sevgi Ovalı • indirme tarihi:08.05.2024 - 05:38