



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF

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

Çarşıdan tedarik edilen tel kadayif, 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.

Kadayif 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 kadayif kenarı kaldırılarak dikkat edilmelidir. Öbür tarafını da çevirip aynı surette kızartmalıdır. Kızarmış tarafın yağını kadayıfa basarak, tepsiyeye akıtmalıdır.

Huy ve arzuya göre, koyu veya sulu soğuk şerbeti sıcak kadayif üzerine dökmelidir.

Sonra, tepsinin üzerini kaparsanız kadayif, 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 kadayifin arasına bolca kaymak sıvamak pek güzel olur.