



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFIN PÜF NOKTALARI

Tel kadayıfı tatlılarının nefaseti ve bilhassa tel tel olabilmeleri, kadayıf hamurlarının kalite ve yapılarına bağlıdır. Tel kadayıflarının olanaklar ölçüsünde beyaz olmaları gerektiğinden başka, aynı zamanda tellerinin ince dökülmüş olmaları da zorunludur.

Tel kadayıflar ne çok yağ, ne de fazla kuru olmalıdır. Bir de, kadayıfları daima bol yağda pişirmeli ve piştikten sonra da yağını süzmelidir. (Kadayıfların içinden süzülen yağı, başka herhangi bir yemek ya da tatlıda tekrar kullanmak mümkündür.) Az yağda pişirilen kadayıflar fırında az, ya da çok pişirilmelerine göre, lapa gibi ezik, ya da gayet katı bir hal alırlar.



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020