



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRK TATLI KÜLTÜRÜNDE KADAYIFIN YERİ VE ÖNEMİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Birçok hamur tatlısı gibi yapımı oldukça zahmetli olan kadayıf tatlısı kaymaklı, cevizli, fıındıklı ve fıındıklı çeşitleri ile sunulur. Kadayıfın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanmaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında aşhanelerde verilen yemekler listesinde kadayıfın da bulunduğu, ayrıca Beray-ı Hassa adındaki mutfak defterlerindeki kayıtlardan sultanların tercihleri arasında kadayıfın bulunduğu nakledilmektedir.

Kadayıf adı altında birçok değişik tatlı vardır. Bunlardan başlıca iki türü tel kadayıflar ile yassı kadayıflardır. Arapçada kadife kelimesinin çoğulu olarak kullanılan kadayıf günümüze kadar çeşitli kültürlerde işlenerek Türk tatlı çeşitlerinin vazgeçilmezlerinden biri olmuştur.

Kadayıflar Türk yemek kitaplarında baklavalardan daha geniş yer tutarlar. Melceü't Tabbahin ( Yemek Kitabı) adı tel kadayıf, kadife, saray tel kadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, adı yassı kadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, Nuriye, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf sayılır ve bazılarının farklı yapım şekilleri de ayrıca anlatılır. Aşçıbaşı'ndaki (Yemek Kitabı) kadayıf tarifleri ise tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf ile ceviz ya da fıındıklı sarma tel kadayıftır.

Bunların çoğu aslında bugünkü kadayıflara benzer, ancak kaymaklı kadayıfta gerçek lüle kaymak kullanılmış olması ilginçtir. Pek azında, üzerinde ceviz, fıındık vb. kuruyemişlerin konmasının gerektiği belirtilir ki bu dikkat çekici bir noktadır. Yağsız kadayıfta ise gerçekten hiç yağ bulunmaz ve bu tatlı, süt, şeker ve kaymakla pişirilir. Fodula kadayıfı adı verilen tatlı da bildiğimiz günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için günümüzde yapılmakta olan ev usulü ekmek tatlısının atası sayılabilir.

Tel Kadayıf:

Tel kadayıf, tel kadayıf standardında (TS 10344, 1992) elenmiş buğday ununa içme suyu katılması ile hazırlanan akışkan hamurun tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi ve gerektiğinde kızartılması suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür şeklinde tanımlanmaktadır. Yarı mamul olan tel kadayıf kızartılmamış ve kızartılmış olmak üzere iki tipte piyasaya sunulmaktadır. Türkiye'nin yıllık kadayıf üretim ve tüketimine dair resmi bir kayda rastlanmamakla beraber son yıllarda ihracatının da başlanmasıyla üretim artmıştır. Daha küçük işletmelerde üretilen kadayıf, son zamanlarda artık büyük işletmelerde fabrikasyon olarak üretilmektedir. Bilindiđi gibi kadayıf yarı mamul bir gıda maddesidir. Türkiye'ye özgü olan kadayıf tatlısı için gerekli olan ham madde ise sadece un ve sudur. Mutfakta ise sadece kızartma işlemi ve kızarmış olan kadayıfa şerbet verme işlemi söz konusudur. Bu işlem sırasında tüketicinin veya yöresel damak zevkinin çeşidine göre kadayıfın içerisine giren ceviz, fıındık, fıındık, süt ve pekmez gibi çeşitli gereçler de bulunur. Bu farklılıklardan ziyade taşıyıcı olarak kadayıfı elde etmek için en önemli ara madde olan un ve bunu elde edebilmek için de gerekli olan buğdayın özellikleri çok önemlidir.

Kadayıf yapımında kullanılacak unun protein miktarı düşük olmalıdır. Un yumuşak karakterli olmalıdır.

Kadayıf üretimi temel olarak aşağıdaki şekilde aktarılabilir.

Hamur makinesine, un miktarına göre su alınır. Makine çalıştırılarak un yavaş yavaş makineye dökülür. Su ile un karışımını en iyi şekilde sağlamak için hamur makinede bir süre döndürülür. Gstenilen akıcılık sağlandıktan sonra hamur dinlendirme teknesine süzülerek alınır. Burada hava şartlarına bağlı olarak bir süre dinlendirilir. Daha sonra hamur stil adı verilen ince delikli hazneden geçirilir ve döküm işlemi başlar. Döner tepsi alttan ısıtılarak kadayıf tepsisinin üzerine dökülür. Bir tur tamamlandığında tepsi üzerinde fırça yardımı ile kadayıf bandının üzerine atılır. Oradan bir işçi yardımıyla kadayıf eşit miktarlarda toplanır. Tel raflara atılarak içerisindeki buhar atılır. Kadayıf dinlendirildikten sonra tartım ve ambalajlama yapılarak üretim tamamlanmış olur.

Ekmek Kadayıfı:

Ülkelerin mutfakları ve yemekleri onların kültürünü yansıtan temel öğeleri arasındadır. Tatlılar, yemeklerimizin ardından sohbetlerimize daha da bir tat katıp renk verir. Geleneksel tatlı olan ekmek kadayıfı yıllardır sofralarımızın en sık ve en lezzetli tatlısı unvanını taşımaya devam ediyor.

Sofralarımızın bu şık tatlısının tarihi Osmanlı dönemine kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun sefere çıktığı dönemlerde askerlere yemek pişirmek için özel hazırlıklar yapılır, büyük kazanlar ve aşçılarla birlikte sefere çıkılırdı. Zaferle sonuçlanan her seferin ardından askerlere kuru ekmeklerin üzerine şerbet dökülüp ikram edilirdi.

Zaman içerisinde bugünkü normlarına ulaşan ekmek kadayıfı Türk kültürünün ağız tadına uygun en nefis tatlılarından biridir.

Ekmek kadayıfı tatlısında kullanılacak kadayıf ekmeklerinin taze ve has undan yapılmış olması gerekir. Bundan başka kadayıfların içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımların bulunmaması, ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olması gerekir.

Düğmeli kadayıfların içinde düğme şeklinde ki hamurlar ne su ne de şurup çekmeyeceği için katılıklarını sürdürürler.

Bayat ekmekler ıslatıldığında kırılarak dağılacakları gibi has undan yapılmamış olanlar da yeteri kadar

büyümezler.

Bir tarafları kalın bir tarafları ince olan kadayıfların kalın taraflarındaki su kolayca buharlaşmayacağı için bu kısımlar, tatsız ve suluca, ince kısımlar da gereğinden fazla tatlı ve ağdalı olur.

**Yassı Kadayıf:**

Yassı kadayıf, kaybolmaya yüz tutmuş bir Osmanlı tatlısıdır. Saray mutfağının en sevilen tatlılarından biri olan yassı kadayıf saray mutfağından günümüze gelmiş, günümüzde kaymağın üzerine dövülmüş ceviz, Hindistan cevizi, tahin, ya da Antep fıstığı serpilerek servise hazırlanıyor.

Yassı kadayıf bayram günlerinde konuklara ikram edilen tatlılar arasında önemli bir yer tutar.

Sultan II. Selim'e çift katlı yassı kadayıf verildiği söylenir. Bu, Osmanlı padişahı tarafından çok beğenilen çift katlı yassı kadayıf bugünkü kadayıfın aynısıdır. Tek fark kaymak ve gül suyu iki kadayıfın arasına konur.

Yassı kadayıf, güney yörelerinde arap kadayıfı olarak da bilinir.