



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZARAFET DOLMASI

Necip Usta

Sararması için:

250 gr. toz şeker

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Kadayıfı:

1 tek ekmek kadayıfı

İçinin harcı:

300 gr. yeşil fıstık

250 gr. pudra şekeri

2 kahve fincanı su

Kaymağı:

250 gr. kaymak

Ekmek kadayıfı

Kenarlarına sıvamak için:

50 gr. çekilmiş yeşil fıstık

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız.

250 gr. şekeri çelik bir tavada veya küçük çelik bir kapta gayet ağır ateşe koyarak tahta bir kaşıkla ağır ağır karıştırarak sarartınız ve şuruftan 2 kepçe şurup ilâve ederek yine ağır ateşte karıştırarak eritip şurubunu içine boşaltınız. Kadayıfı kendisinden 6-7 santim büyük kenarlı bir tepsiye kızarmış yerini dibe getirerek yerleştiriniz ve üzerine 2 parmak taşıncaya kadar kaynar su doldurup üzerine temiz bir peçete kapatarak suyun yukarı çıkmasını temin edin. 20 dakika sonra dikkatlice kadayıfı kırmadan suyunu süzdürünüz. Aynı peçeteyi sıkıp tekrar üzerine bastırarak suyunu iyice alın ve tepsiyi yana eğerek akacak suları da alıp ortasını çarpı işareti yapar gibi hafifçe yarıp şurubunu üzerine dökün. 90 derece hararete kaynatmadan ocağın üzerine küçük bir kepçe veya kaşıkla tepsinin kenarlarındaki şurupları kadayıfın üzerine alarak tamamen çektiriniz ve ateşten alıp biraz harareti geçince kadayıf tepsi dediğimiz çok ince kenarlı tepsiye çeviriniz.

Kaynar suda fıstığı 1 dakika haşlayıp süzdürerek bir bezin üzerine dökerek bezi kapayınız. Bezin üzerinden fıstıkları ovarak kabuklarını temizleyiniz. Sonra bir ceviz veya peynir makinasından fıstığı çekiniz. Çekilmiş fıstığı pudra şekeri ile bir kapta ovarak evvelâ suyun bir kahve fincanını ilâve edip iyice ovarak avucunuzla sıkınız, eğer sıkıldığınız gibi kalırsa olmuş demektir. Dağılıyorsa biraz daha su ilâve ederek biraz daha ovunuz.

Avucunuzda sıkıldığınız zaman parmaklarınızın izi kalıp aynen durması lâzımdır. Sonra kadayıfın üzerine 16 santim kutrunda bir tabak kapatıp 2 yuvarlak kadayıf kesiniz, bir tanesini tepside aldığınız gibi genişçe yuvarlak bir tepsi veya tabağa yerleştiriniz. Üzerine fıstıklı harcı döküp bir santim kalınlığında düzgünce sıvayınız. 10 dakika buzdolabında dinlendirip üzerine müsavi şekilde kaymağı keserek diziniz ve tepsideki kadayıfın altını üstüne çevirerek kaymağın üzerine yerleştiriniz ve kenarlarına elinizle veya bir paletle yeşil fıstık bastırıp arzu ettiğiniz zaman dilim dilim keserek servis ediniz.