



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

Pudingli Kadayıf

Muhallebili Kadayıf



Yarım kq. kadayıf
150 qr. kərəyağı
Pudingi Üçün;
1 litr süd
Yarım su stəkani toz şəkər
Yarım su stəkani düyü unu
1 Paket vanil
1 Ovuc qoz içi
Üzəri Üçün;
1 Çay stəkani süd
Şərbəti Üçün;
4 Su stəkani toz şəkər
3 Su stəkani su
1 yemək qaşığı limon suyu

- # Əvvəl şərbət hazırlanar; su və şəkər qaynadılar, qıvam almağa bilməyə başlayınca limon suyu əlavə olunar. 5 dəqiqə sonra atəşdən alınar.
- # 150 qr. kərəyağı yandırmadan əridilər. İstiliyi gedincə kadayıfın üzərinə tökülər. Kadayıf tel tel ayrılaraq kərəyağı ilə yaxşıca qarışması təmin edilər.
- # Qazana soğul süd, toz şəkər, düyü unu qoyular, qırpıcıyla qarışdırılar. Orta qızdırmalı yanvar/ocaqda qarışdıraraq bişirilər, göz göz olunca ocaqdan alınar, vanil əlavə olunar.
- # Pudingin soyuması üçün bir müddət gözlənilər. (Hərdən bir havandıraraq qarışdırılsa tez soyuması təmin edilər.)
- # Yağlanmış kadayıfın yarısından çoxu soba nimçəsinə basdıraraq yerləşdirilər.
- # Üzərinə soyumuş puding düz olaraq yayılar. Pudingin də üzərinə iri döyülmüş qoz səpilər.
- # Qalan yağlı kadayıf ən üstə düz olaraq sərilər, yüngülcə basdırılar.
- # Pudingli kadayıf əvvəldən isidilmiş 185 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxınca qısa müddət gözlədilər, sonra üzərinə 1 çay stəkani soyuq süd gəzdirilər.
- # Ən son soyumuş şərbət, ilıq kadayıfı tökülər. Bir gecə dinlən/istirahət etdirilər. Sabahısı günü istənilən şəkildə dilimlənər, xidmət edilər.

Qeyd: Kadayıf bişirmədən əvvəl 2 saat üzəri açıq olaraq qurudulsa tel tel olacağı üçün nəticə daha yaxşı olar.