



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərbaycanca Yemək Tarifləri

Burma Kadayıf

Burma Kadayıf



Yarım kq. tel kadayıf
1 paket kərəyağı ya da marqarin
1 yemək qaşığı bəkməz
İçəi Üçün;
1,5 su stəkanı antep fıstığı
Şərbəti Üçün;
3 su stəkanı toz şəkər
3,5 su stəkanı su
Yarım ədəd kiçik limonun suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanır. Toz şəkər və su orta atəşdə, konsistensiyaya sahəyə qədər qaynadılır. Daha sonra atəş qısılır, limon suyu əlavə olunur, 1 - 2 dəqiqə sonra yanvar/ocaqdan alınır.
- # Kərəyağı kiçik bir qazanda yandırmadan əridilər. ara ara qarışdıraraq soyudular, içini bəkməz əlavə olunur.
- # Quru və çiy kadayıftan bir tutam alınır. Dəzgahın üzərinə dörd barmaq enində, bir qarış boyunda sərilər.
- # Boylmasına, qələm kimi antep fıstığı qoyular. İsladılmış barmaq uclarıyla kənarından başlayaraq, çarpaz olaraq möhkəmcə sarılar.
- # Arzuya görə gül börek kimi öz ətrafında çeviriləcəyi kimi çubuq şəklində də buraxıla bilər.
- # Nimçə bəkməzli kərəyağı ilə yaxşıca yağlanıyır. Nimçəyə burma kadayıflar möhkəm-möhkəm qoyular. Kadayıfların üzərinə qalan, bəkməzli kərəyağı gəzdirilər.
- # Burma kadayıf əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər. Üzəri qızarıncə sobadan çıxarılır. Tək-tək tərs çevrilər, ya da eyni böyüklükdə bir nimçəyə tərs çevrilər.
- # Nimçə təkrar sobaya verilər. Qızıl rəngi qızarıncə sobadan alınır. Üzərinə dərhal soyuq şərbət gəzdirilər. Şərbəti çəkincə xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Burma kadayıf üçün xüsusi olaraq daha qalın və uzun telli kadayıf çıxarılır. Burma kadayıf tapıla bilmirsə normal tel kadayıf da bu tarif üçün istifadə edilə bilər.