KİRAZ'IN MUTFAĞI

Burma Kadayıf (Diyarbakır)

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8-10 Kişilik

Malzemeler:

◫ Kadayıf İçin:

- 500 gr tel kadayıf
- 150 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

◫ Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu tencerede kaynat.
- Kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynat.
- Ocaktan alıp soğumaya bırak.

2. Kadayıfın Hazırlanması:

- Tel kadayıfı geniş bir kaba al ve eritilmiş tereyağını üzerine gezdirerek iyice karıştır.
- Yağlanmış tezgaha bir parça kadayıf al, üzerine ceviz içi serpiştir.
- Kadayıfı rulo şeklinde sarıp burarak tepsiye diz.

3. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 35-40 dakika altın sarısı olana kadar pişir.

4. Şerbetleme ve Servis:

Kiraz'ın Mutfağı

- Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdir.
- Şerbeti çekmesi için 1-2 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis et.

>> **İpucu: Kadayıfın gevrek ve çıtır olması için fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dışarıda bekletip öyle şerbet ekleyebilirsin!**

Kiraz'ın Mutfağı