

Cennet Çamuru (Hatay)

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 g tel kadayıf
- 25 g tereyağı veya sade yağ
- 100 g toz şeker
- 100 g ince çekilmiş Antep fıstığı
- 200–250 g kaymak
- **Şerbet için:** 75 ml su, 75 g toz şeker, birkaç damla limon suyu
- **Üzeri için:** Antep fıstığı ve isteğe bağlı pudra şekeri

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, Antep fıstığı (sert kabuklu yemiş).

Ön Hazırlık:

Şerbeti önceden hazırlayıp tamamen soğutun. Tel kadayıfı yaklaşık 1 cm uzunluğunda kesin; topaklanan telleri parmaklarınızla ayırın. Antep fıstığını çekin ve kaymağı servis anına kadar buzdolabında tutun.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Kadayıflı karışımı sıcakken tabağa yayın, üzerine soğuk kaymağı katman halinde koyun. Antep fıstığıyla tamamlayıp bekletmeden servis edin; kaymak her porsiyona servis sırasında eklenebilir.

Yapılışı:

1. Şerbeti hazırlayın:

- Su ve şekeri küçük bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra birkaç damla limon ekleyip 4–5 dakika kısık ateşte tutun.
- Şerbeti ocaktan alıp oda sıcaklığına kadar soğutun; sıcak kadayıfa sıcak şerbet dökmeyin.

2. Kadayıfı kavurun:

- Tereyağını geniş bir tavada eritin. Kadayıfı ekleyip orta-kısık ateşte sürekli karıştırarak teller altın sarısı renk alana kadar kavurun.
- Yanmayı önlemek için tavanın dibini sıyırarak karıştırın; kadayıfı koyu kahverengiye döndürmeyin.

3. Şeker, fıstık ve şerbeti ekleyin:

- Toz şekeri ve çekilmiş Antep fıstığının çoğunu kadayıfa ekleyip karıştırın. Şeker eriyip karışım bütünleşmeye başlayınca ocağı kapatın.
- Soğuk şerbeti azar azar döküp her eklemede karıştırın. Kadayıfı hamurlaştıracak kadar fazla şerbet kullanmayın.

4. Kaymakla tamamlayın:

- Karışımı servis tabağına alın ve üzerini düzleyin. Kaymağı yüzeye eşitçe yayın; kalan Antep fıstığını ve isteğe bağlı pudra şekerini serpin.
- Porsiyonlayıp sıcakken servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kadayıf telleri gevrekleşip altın rengi almalı; şerbet eklendikten sonra karışım nemlenmeli ancak tabakta sıvı birikmemelidir. Kaymak soğuk ve katmanlı kalmalıdır. Bu tarif, TÜRKPATENT'te Kilis Kaymaklı Kırma Künefe adıyla tescilli Cennet Çamuru'nun ev tipi yorumudur.

Saklama:

Kaymaklı tatlıyı iki saat içinde kapalı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Kadayıfın gevrekliğini korumak için kaymağı mümkünse yalnızca servis edeceğiniz porsiyona ekleyin.

>> **İpucu:** Kadayıfı kavururken geniş tava kullanmak nemin daha kolay uzaklaşmasını sağlar; şerbeti ise soğuduktan sonra kontrollü ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı