Türk tatlıları

TURKISH
BAKLAVA
40 TL
TURKISH
VIAGRA
5 TIMES IN THE
NIGHT
30 TL
SAFRANBolu
LOKUMLU
16

KADAYIF TATLISININ MALZEMELERİ

- 500 gr tel kadayıf
  150 gr tereyağı
  2 su bardağı iri kıyılmış
  ceviz
- **Şerbeti için**
- 4 su bardağı şeker
  4,5 su bardağı su
  Çeyrek limon

KADAYIF TATLISININ YAPILIŞI

- Taze tel kadayıfı geniş bir karıştırma kabına alın.
  Tereyağını kısık ateşte eritip ılıtın ve kadayıfların üzerine dökün.
  Elinizle kadayıfı didikleyip küçük parçalara ayırın ve yağıyla iyice harmanlayın.
  Yarısını 26 x 37 cm ebadındaki fırın tepsisine yayın.
  Elinizle veya tabanı düz bir kavanozla sıkıca bastırın.
  Kırık cevizi her yerine eşit bir şekilde serpin.
  Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine döşeyip yine sıkıca bastırın.
  200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
  Kızaran kadayıfı aynı ebatlardaki bir tepsiye ters çevirin.
  Bu şekilde dilimlendiğinde kadayıf daha düzgün görünüyor.
  Eğer alt kısım az kızarmışsa 10 dakika daha pişirin.
  Kadayıf soğurken şerbeti hazırlayın.
  Şerbet malzemelerini bir tencereye alıp kaynamaya bırakın.
  Şerbet kaynamaya başladıktan sonra 17-18 dakika kadar yüksek ateşte kaynatın ve tencereyi ocaktan alın.
  Soğuk kadayıfın üzerine sıcak şerbeti dökün.
  En az 3 saat dinlendirip dilimleyerek servis edin.
  Servis ederken dondurma veya kaymakla servis edebilirsiniz.

BAKLAVA TATLISI

- **Baklava hamuru malzemeleri:**
- 2 adet yumurta
  1 su bardağı sıvıyağ
  1 su bardağı yoğurt (çok sulu olmayacak)
  1 yemek kaşığı sirke
  yarım çay kaşığı tuz
  4.5 silme su bardağı un
  Yarım paket kabartma tozu
  İçine serpmek için
- 2.5 su bardağı dövülmüş ceviz
- **Üzeri için:**
- 125 gr. tereyağı
  1 çay bardağı zeytinyağı
- **Şerbeti için:**
- 3 su bardağı şeker
  3 su bardağı su
  yarım limon(küçük boy limon)
  Bir fiske tuz

Pişmaniye

Hacızade
"Geleneksel Lezzet"
Pişmaniye
TRADITIONAL COTTON CANDY
SULTAN
$ 4.25

- **Pişmaniye Tarifi İçin Gerekli Malzemeler**
- 1 kg toz şeker,
- 3 nohut tanesi kadar limon tuzu,
- 2 çorba kasesi un,
- Su.

Pişmaniye Yapılışı

- Toz şeker tencerenin içerisine konulur.
- Üzerine gelecek kadar su ilavesi ile ocağın üzerine alınır.
- Limon tuzu ilave edilip, kaynamaya bırakılır ve iyice koyulaşıncaya kadar kaynatılır.
- Kıvamını anlamak için, tabağın içerisine biraz normal musluk suyu konulur ve içerisine 1 kaşık kadar koyu şerbetten eklenir.
- Şerbet sertleşip, şeker kıvamını alıyorsa, kıvamını almış demektir.
- Alüminyum tepsinin içi bol sıvı yağ ile yağlanır.
- Kıvamını alan şerbet bolca yağlanmış olan tepsinin içerisine boşaltılır, bu şerbetin diğer adı da mablaktır.
- Mablak sertleşmeden spatula yardımı ile tepsinin içerisinde toparlanıp, kaldırılır.
- Mablak elde uzatılarak hiç bırakılmadan oynanılır.
- Rengi açık sarı oluncaya kadar oynamaya devam edilir.
- Bu arada un tavanın içerisine alınarak, hafifçe kavrulur.
- Kavurma işlemi sırasında, unun fazla yakılmamasına dikkat edilmelidir.

- Not: Eğer hazırlanan mablağın kıvamı sertse un ılık, eğer yumuşaksa da biraz daha soğuk olmalıdır.
- Mablak en son halka şekline getirilir ve un bir masanın üzerine boşaltılıp, mablak üzerine konulur.
- Masanın çevresine 4 kişi oturur ve her biri kenarlarından çekiştirerek uzatır.
- Mablak uzadıkça katlanıp, yeniden çekilir ve bu işlem yaklaşık 18 – 19 kez tekrarlanır.
- Çekme işlemi, mablak tel tel oluncaya kadar devam edilir ve fazla unu silkelenir.
- Pişmaniye kıvamını alıp, tel tel olduktan sonra kesilerek büyükçe bir sininin içerisine konulur.
- Soğuk ve açık havada, iyice soğuyup kıtırlaşıncaya kadar bekletilir.
- Ardından **pişmaniye** hazırdır.

Ilginiz için teşekkürler!