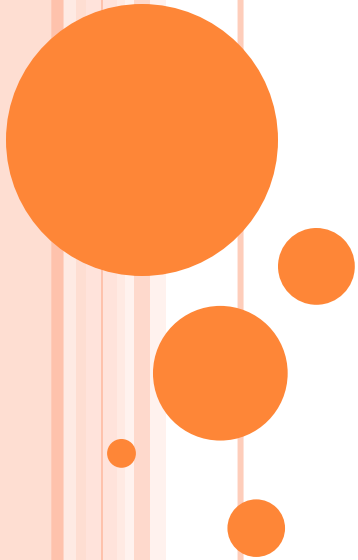


# Türk tatlıları





TURKISH  
BAKLAVA  
40 TL

VIZLI  
UM SUCUK  
ANDIRMA  
14 TL

SUN OZES  
200 GRAM  
KAYI  
14 TL

SAFRAN BALI  
LOKUMLERI  
16

TURKISH  
VIAGRA  
5 TIMES IN THE  
NIGHT  
30 TL



# 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  
eyrek limon



# KADAYIF TATLISININ YAPILIŐI

- Taze tel kadayıfı geniŐ bir karıŐtırma kabına alın. Tereyağını kısık ateŐte eritip ıltın 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 eŐit bir Őekilde serpin. Kalan kadayıfı cevizlerin üzerine döŐeyip yine sıkıca bastırın. 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar piŐirin. Kızaran kadayıfı aynı ebatlardaki bir tepsiye ters çevirin. Bu Őekilde dilimlendiğinde kadayıf daha düzgün görünüyor. Eğer alt kısım az kızarmıŐsa 10 dakika daha piŐirin. Kadayıf soğurken Şerbeti hazırlayın. Őerbet malzemelerini bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Őerbet kaynamaya baŐladıktan sonra 17-18 dakika kadar yüksek ateŐte 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





## ❑ 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 iğerisine 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 iğerisine biraz normal musluk suyu konulur ve iğerisine 1 kaşık kadar koyu şerbetten eklenir.
- şerbet sertleşip, şeker kıvamını alıyorsa, kıvamını almış demektir.
- Alüminyum tepsinin iği bol sıvı yağ ile yağlanır.
- Kıvamını alan şerbet bolca yağlanmış olan tepsinin iğerisine boşaltılır, bu şerbetin diğer adı da mablaktır.
- Mablak sertleşmeden spatula yardımı ile tepsinin iğerisinde toparlanıp, kaldırılır.
- Mablak elde uzatılarak hiğ bırakılmadan oynanılır.
- Rengi açık sarı oluncaya kadar oynamaya devam edilir.
- Bu arada un tavanın iğerisine 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 çekiftirerek 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 iğerisine konulur.
- ❑ Soğuk ve açık havada, iyice soğuyup kıtırlaşıncaaya kadar bekletilir.
- ❑ Ardından **pişmaniye** hazırdır.



**İlginiz için teşekkürler!**

