

Fistikli Burma Kadayif

Malzemeler

Taze kadayif

Toz Antep fistigi

500 gr tereyagi

Serbeti icin;

1 kg seker

1/2 litre su

Limon suyu

Yapilisi

Taze kadayif 4-5 parmak genisliginde uzun bir serit haline getirilir. Uzeri toz antep fistigi ile kaplanır. Fistikla kaplanan kadayif verev sekilde burularak kapatilir ve gul seklinde sarilir. Tereyaginin yarisi ile tepsi guzelce yaglanır. Gul seklinde sarilan kadayif tepsiye yerlestirilir. Kalan kadayiflar da ayni sekilde fistiklanip, burularak kapatilir ve tepsi dolana kadar birbirlerinin etrafina sarilarak yerlestirilir. uzerine 3-4 yemek kasigi tereyagi parca parca koyulur. Tepsi ocaga alinir ve agir ateste cevrilerek, kadayifin alti kizartilir. Alt kısmi kizaran kadayif ikinci bir tepsiye ters cevrilir. Kalan tereyagi eritilir ve kadayifin uzerine degdirilmeden tepsinin kenarlarından dokulur. Diger yuzu de ocakta yavas yavas dondurulerek kizartilan kadayif ocaktan alinir ve yeniden ters yuz edilir. Sicak kadayifin uzerine sicak serbet dokulur. Fistikli Burma Kadayif servise hazirdir.