Çankırı kesme kadayıfı

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Buğday unu 4¾ su bardağı
150 g	Yumurta 3 adet
92,1 g	Ayçiçek yağı ½ su bardağı
103 g	Süt ½ su bardağı
46 g	Yoğurt
3 g	Tuz ½ çay kaşığı
20,2 g	Üzüm sirkesi 1¼ yemek kaşığı
500 g	Buğday nişastası
500 g	Mısır nişastası 4½ su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
150 g	Yer fıstığı
1,19 kg	Şeker 7 su bardağı
1,6 kg	Su 8 su bardağı
42 g	Limon ½ adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bir kapta un, yumurta, sıvı yağ, süt, yoğurt, tuz ve sirkeyi karıştırıp yoğurun. Üzerini streç filmle kapatıp 1 saat dinlendirin.
   1 sa
2. Şerbet için şekeri, suyu ve limonun suyunu bir tencerede karıştırıp kaynatın, soğumaya bırakın.
3. Dinlenen hamuru 20 parçaya bölün. İki nişastayı karıştırıp serperek parçaları 15-18 cm çapında açın. Üst üste koyup streç filmle kaplayın, 30 dakika dinlendirin.
   30 dk
4. Hamurları 60-65 cm çapında, 1 mm kalınlığında yufka olacak şekilde açın. Temiz bir örtüye serip 3-5 dakika kurutun.
   3 dk
5. Yufkaları üst üste koyup ikişerli oklavaya sarın. Oklavayı çıkarıp 3-4 mm kalınlığında kesin.
6. 60 cm'lik tepsiyi tereyağıyla yağlayın. Yer fıstıklarını dört yapraklı çiçek şeklinde dizin, kesilmiş hamurları üzerine koyun.
7. Üzerine erimiş tereyağı dökün. 170-180 °C fırında 15 dakika pişirin.
   15 dk
8. Fırını 150 °C'ye düşürüp 35-40 dakika daha pişirin.
   35 dk
9. Biraz soğuyunca üzerine aynı boyda başka bir tepsi koyup ters çevirin. Kare kesip ılık şerbeti dökerek servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1321 (Çankırı Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cankiri-kesme-kadayifi