Hatay tel kadayıfı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Un ve suyu geniş bir kapta çırpıcı ya da mikserle akışkan bir hamur olana kadar karıştırın.
2. Hamuru kadayıf sacının cezvesine koyun. Sac ısınınca temiz bir bezle silin ve hızla çevirin. Cezvenin vanasını açıp hamuru ince deliklerden dönen sacın üzerine akıtın; yaklaşık 1 dakikada ince teller pişer. Temiz bir bezle sacdan alın.
   1 dk
3. Kuruması önlemek için pişen telleri bir bez arasında saklayın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1630 (Hatay Valiliği)
tatname.com/tr/tarif/hatay-tel-kadayifi