**KADAYIF ÇEŞİTLERİ**

**1. TEL KADAYIFTAN HAZIRLANAN TATLILAR**

**1.1. Türk Tatlı Kültüründe Kadayıfın Yeri ve Önemi**

* Kadayıfın tarihi Selçuklular dönemine kadar uzanmaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında aşhanelerde verilen yemekler listesinde kadayıfın da bulunduğu, ayrıca “Beray-ı Hassa” adındaki mutfak defterlerindeki kayıtlardan sultanların tercihleri arasında kadayıfın bulunduğu nakledilmektedir.
* Kadayıf adı altında birçok değişik tatlı vardır. Bunlardan başlıca iki türü tel kadayıflar ile yassı kadayıflardır.
	1. **Kadayıf Çeşitleri**

**1.2.1. Tel Kadayıf**

* Tel kadayıf, tel kadayıf standardında (TS 10344, 1992) elenmiş buğday ununa içme suyu katılması ile hazırlanan akışkan hamurun tekniğine uygun olarak dökülüp pişirilmesi ve gerektiğinde kızartılması suretiyle elde edilen bir yarı mamuldür şeklinde tanımlanmaktadır.
* Yarı mamul olan tel kadayıf kızartılmamış ve kızartılmış olmak üzere iki tipte piyasaya sunulmaktadır. Türkiye’nin yıllık kadayıf üretim ve tüketimine dair resmi bir kayda rastlanmamakla beraber son yıllarda ihracatının da başlanmasıyla üretim artmıştır. Daha küçük işletmelerde üretilen kadayıf, son zamanlarda artık büyük işletmelerde fabrikasyon olarak üretilmektedir.
* Bilindiği gibi kadayıf yarı mamul bir gıda maddesidir. Türkiye’ ye özgü olan kadayıf tatlısı için gerekli olan ham madde ise sadece un ve sudur. Mutfakta ise sadece kızartma işlemi ve kızarmış olan kadayıfa şerbet verme işlemi söz konusudur. Bu işlem sırasında tüketicinin veya yöresel damak zevkinin çeşidine göre kadayıfın içerisine giren ceviz, fındık, fıstık, süt ve pekmez gibi çeşitli gereçler de bulunur.
* Kadayıfı elde etmek için en önemli ara madde olan un ve bunu elde edebilmek için de gerekli olan buğdayın özellikleri çok önemlidir. Kadayıf yapımında kullanılacak unun protein miktarı düşük olmalıdır. Un yumuşak karakterli olmalıdır.

**Kadayıf üretimi temel olarak aşağıdaki şekilde aktarılabilir**.

* Hamur makinesine, un miktarına göre su alınır. Makine çalıştırılarak un yavaş yavaş makineye dökülür. Su ile un karışımını en iyi şekilde sağlamak için hamur makinede bir süre döndürülür. istenilen akıcılık sağlandıktan sonra hamur dinlendirme teknesine süzülerek alınır. Burada hava şartlarına bağlı olarak bir süre dinlendirilir.
* Daha sonra hamur stil adı verilen ince delikli hazneden geçirilir ve döküm işlemi başlar. Döner tepsi alttan ısıtılarak kadayıf tepsisinin üzerine dökülür. Bir tur tamamlandığında tepsi üzerinde fırça yardımı ile kadayıf bandının üzerine atılır. Oradan bir işçi yardımıyla kadayıf eşit miktarlarda toplanır. Tel raflara atılarak içerisindeki buhar atılır. Kadayıf dinlendirildikten sonra tartım ve ambalajlama yapılarak üretim tamamlanmış olur.
	+ 1. **Kadayıf Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
* Kadayıflar fırında ya da yağda kızartılarak hazırlanabilirler.
* Kadayıf kızartılarak hazırlanacaksa yağın yakılmaması, kontrol edilmesi gerekir.
* Yağda kızartılacaksa kızgın yağa atılması gerekir.
* Fırında kızartılacaksa koyu renkte kızartmaya dikkat edilmelidir.
* Künefe gibi bazı türleri ocak üzerinde çevrilerek de kızartılabilir.
* Sıcak kadayıfa soğuk Ģurup verilerek tatlandırılmalıdır.
	1. **Pişen Üründe Aranılan Özellikler**
* Pişmiş ve tatlandırılmış kadayıfın görüntüsü hangi çeşit hazırlandıysa ona uygun olmalıdır.
* Kadayıf şurubunu tamamen çekmiş olmalı, çok kuru ya da yumuşak olmamalıdır. Hafif gevrek bir tatlılıkta olmalıdır.
* Kadayıf kahverengiye yakın renkte kızarmış bir görüntüye sahip olmalıdır.
* Yanık ya da pembe renkte olmamalıdır.

**1.4. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar**

* Şurup kadayıf pişmeden önce hazırlanarak soğutulmalıdır.
* Kadayıf sıcak iken şurup soğuk hâlde kullanılmalıdır.
* Kadayıf şurup ile tatlandırıldıktan sonra şurubunu çekene kadar bekletilerek servis yapılmalıdır.

**1.5. Süslemede Kullanılan Gereçler**

* Kadayıfların yanında en çok verilen süsleme malzemesi kaymaktır.
* Krema yerine krem şanti ile süsleme yapılabilir.
* Cevizler yarım taneler hâlinde, antep fıstığı, badem ve fındık da kıyılmış olarak üzerine serpilmek suretiyle süslenebilir.

**1.6. Servise Hazırlanması ve Saklanması**

* Diğer hamur tatlılarında olduğu gibi taze olarak kullanmaya dikkat edilmelidir. Ancak diğer hamur tatlılarına göre bekleme süresi biraz daha uzun olabilir. Örneğin önceden pişirilerek hazırlanmış künefe ısıtıldıktan sonra sıcak şurupla tatlandırılarak servis yapılır.
* Kadayıf dolması ve künefe kızartıldıktan sonra (şuruplandırmadan önce) soğutularak gıda kodeksine uygun poşetlerde dondurucuda saklanabilir. Buzdolabı ısısında bekleme süresi 10 gün civarındandır. Buzdolabından ya da derin dondurucudan çıkarılarak çözdürülen kadayıflar sıcak kıvamlı şurupla tatlandırılarak servise alınırlar. Ticari mutfaklarda ısıtmak amacıyla mikrodalga fırınlar kullanılıyorsa da şurubun ılık olmasında yarar vardır.
1. **EKMEK KADAYIFI**

**2.1. Ekmek Kadayıfının Özelliği ve Çeşitleri**

* Sofralarımızın bu şık tatlısının tarihi Osmanlı dönemine kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun sefere çıktığı dönemlerde askerlere yemek pişirmek için özel hazırlıklar yapılır, büyük kazanlar ve aşçılarla birlikte sefere çıkılırdı. Zaferle sonuçlanan her seferin ardından askerlere kuru ekmeklerin üzerine şerbet dökülüp ikram edilirdi.
* Ekmek kadayıfı tatlısında kullanılacak kadayıf ekmeklerinin taze ve has undan yapılmış olması gerekir. Bundan başka kadayıfların içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımların bulunmaması, ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olması gerekir.
* Bayat ekmekler ıslatıldığında kırılarak dağılacakları gibi has undan yapılmamış olanlar da yeteri kadar büyümezler. Bir tarafları kalın bir tarafları ince olan kadayıfların kalın taraflarındaki su kolayca buharlaşmayacağı için bu kısımlar, tatsız ve suluca, ince kısımlar da gereğinden fazla tatlı ve ağdalı olur.

**2.2. Ekmek Kadayıfını Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar**

* Ekmek kadayıfı daima taze kullanılmalıdır.
* Ekmek kadayıfı katlıysa katı açılarak beyaz kısımlar üstte kalacak şekilde ters çevrilmelidir.
* Islatma işlemi iyi yapılmış olmalı, kadayıfta kuru yer kalmamalıdır.
* Kabartma işleminden sonra fazla suyu alınmalıdır. Kabartma işleminde kullanılan tepsi mutlaka ekmek kadayıfından büyük olmalıdır.

**2.3. Şurup Hazırlamada ve Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar**

* Kadayıfın her yerinin eşit oranda şuruplanması için kenarlardaki şurup sürekli kadayıfın üstünde gezdirilmelidir. Şuruba katılacak karamelize şekerin yanmamasına dikkat edilmelidir aksi takdirde şurubun tadı kötüleşir.
* Şurubunun iyi çekmesi sağlanmalıdır.

**2.4. Servise Hazırlanması**

* Kadayıf hazırlandıktan sonra oda sıcaklığında bekletilir. Ilık hâle geldikten sonra ters çevrilerek başka tepsiye alınır.
* Soğuyunca dilimlenerek servis tabağına konur. Üzerine ya da arasına kaymak konup servis edilir. Üzerine dondurma da konabilir.

**2.5. Saklanması**

Hemen tüketilmeyecekse buzdolabında birkaç gün bekletilebilir.