**3. YASSI KADAYIF**

**3.1. Yassı Kadayıfının Özelliği**

Yassı kadayıf, kaybolmaya yüz tutmuş bir Osmanlı tatlısıdır. Saray mutfağının en sevilen tatlılarından biri olan yassı kadayıf saray mutfağından günümüze gelmiş, günümüzde kaymağın üzerine dövülmüş ceviz, Hindistan cevizi, tahin, ya da Antep fıstığı serpilerek servise hazırlanıyor.

Sultan II. Selim’ e çift katlı yassı kadayıf verildiği söylenir. Bu, Osmanlı padişahı tarafından çok beğenilen çift katlı yassı kadayıf bugünkü kadayıfın aynısıdır. Tek fark kaymak ve gül suyu iki kadayıfın arasına konur.

Yassı kadayıf, güney yörelerinde Arap kadayıfı olarak da bilinir.

**3.2. Yassı Kadayıfı Hazırlamada ve Kızartılmasında Dikkat Edilecek Noktalar**

* Yassı kadayıfların kenarları 1 cm kalınlığında kesilmelidir.
* Yassı kadayıflar kızartıldıktan hemen sonra şerbet içine alınarak tencerede soğutulmalıdır.
* Dikkat edilecek en önemli husus yukarıda bahsedildiği gibi kenarlarının kesilmesidir. Çünkü kadayıf bulamaç hâlindeyken kızgın bir yüzey üzerine dökülür. Pişme esnasında içinde dikey gözenekler oluşur ancak kenarları kabuk gibi kapanmıştır. Bu nedenle içine şerbet nüfuz edebilsin diye kenarları kesilir.
* Kesme işleminden sonra yumurtaya bulanıp kızartılır. Fazla yağlarını kâğıt havluya aktardıktan sonra önceden hazırlanmış, soğumuş şerbetin içine konur.

**3.3. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar**

* Yassı kadayıfların şerbeti iyi çekmeleri önemlidir. Aksi hâlde kadayıflarda yoğun bir yağ tadı olur.
* Şurubun özelliğine, miktarına göre kaynama süresi değişir. Eğer şeker üzerine ilave edilen su fazla olursa şurubun geç koyulaşmasına ( Kıvama gelmesi) , az ilave edilen su ise şurubun kıvamının hemen ağdalaşarak kristalize olmasına ( şekerlenmesi) sebep olur.
* Şurubun kıvamı kullanılacak ürün özelliğine göre değişir. Baklava, hanım göbeği, lokma, tel kadayıf gibi tatlılarda kıvamlı şuruplar, baba tatlısı, ekmek kadayıfı gibi tatlılarda kıvamsız şuruplar kullanılır.
* Şurubun kıvamı son derece önemlidir. Şurup sulu olursa tatlının hamur olmasına neden olur. Kıvam koyu olursa bu defa da hazırlanan ürün şurubu çekmez ve sert olur. Şurup kıvama gelmek üzere iken ilave edilen limon suyu sakkarozu, glikoz ve früktoza ayırarak şurubun bekleme sırasında şekerlenmesini ( kristalleşmesi) önler.

**3.4. Süsleme ve Hazırlama**

Şerbetini çeken yassı kadayıf bir tabağa alınır. İsteğe göre kaymak, çekilmiş ceviz, Antep fıstığı ile süslenerek servis edilir.

**3.5. Saklanması**

Yufkacılarda nadiren de olsa hazır olarak bulunabilir. Taze satılır ve nemlidir. Çabuk bozulabilir. Hazır satılanları derin dondurucuda saklanabilir. Ama makbul değildir. Şerbeti verilen yassı kadayıflar serin ve rutubetsiz ortamda, özellikle buzdolabında saklanmalıdır.