BURMA KADAYIF

Yarım kg. tel kadayıf
1 paket tereyağı ya da margarin
1 çorba kaşığı pekmez
İçi İçin;
1,5 su bardağı antepfıstığı
Şerbeti İçin;
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım adet küçük limonun suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Toz şeker ve su orta ateşte, kıvam alana kadar kaynatılır. Daha sonra ateş kısılır, limon suyu eklenir, 1 – 2 dakika sonra ocaktan alınır.
Tereyağı küçük bir tencerede yakmadan eritilir. Ara ara karıştırarak soğutulur, içine pekmez eklenir.
Kuru ve çiğ kadayıftan bir tutam alınır. Tezgahın üzerine dört parmak eninde, bir karış boyunda serilir.
Boylamasına, kalem gibi antepfıstığı konur. Islatılmış parmak uçlarıyla kenarından başlayarak, çapraz olarak sıkıca sarılır.
Arzuya göre gül börek gibi kendi etrafında döndürüleceği gibi çubuk şeklinde de bırakılabilir.
Tepsi pekmezli tereyağı ile iyice yağlanır. Tepsiye burma kadayıflar sıkı sıkı konur. Kadayıfların üzerine kalan, pekmezli tereyağı gezdirilir.
Burma kadayıf önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Üzeri kızarınca fırından çıkarılır. Tek tek ters çevrilir, ya da aynı büyüklükte bir tepsiye ters çevrilir.
Tepsi tekrar fırına verilir. Altın rengi kızarınca fırından alınır. Üzerine hemen soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Burma kadayıf için özel olarak daha kalın ve uzun telli kadayıf üretilir. Burma kadayıf bulunamıyorsa normal tel kadayıf da bu tarif için kullanılabilir.