**DİYARBAKIR BURMA KADAYIF**

**Malzemeler:**

* Un ve sudan (1000g una 1200-1400 ml su) oluşan bulamaç
* 1 kg kadayıf için 120 gram ceviz veya Antep Fıstığı
* 1 kg için 33-38 gram sadeyağ,190-220 mililitre Ayçiçek yağı, 7-10 mililitre pekmez içeren karışım

**Şerbet için:**

* 1 litre suya 1300-1500 gram şeker

**Hazırlanışı:**

Un ve sudan (1000gr una 1200-1400 ml su) oluşan ve ustaların hamur dediği bulamaç hazırlanır. Hazırlanan un bulamacı dairesel hareketlerle dönen tepsinin üzerine dökülür. Kuruyan kadayıf telleri usta tarafından saçtan toplanır. Yağ ve pekmezden oluşan karışım tepsinin tabanını kaplayacak şekilde sürülür. Ceviz veya Antep Fıstığı, ufalanmış kadayıf telleriyle karıştırılarak kadayıf içi hazırlanır. Antep Fıstıklı ve ceviz burma kadayıfı önceden hazırlanan kadayıf tellerinin içine ceviz veya Antep Fıstığı konularak kadayıf tellerinin bir ucundan başlanarak burma şeklinde sarılır ve pişirmeye geçilir. Alt kısmı pişen kadayıf ters çevrilerek üst kısmı da pişirilir. Pişirilen kadayıflar yaklaşık 10-15 dakika dinlendirildikten sonra üzerine şerbet dökülür.

Şerbet, 1 litre suya 1300-1500 gr şeker katılarak hazırlanır. Şeker suyun içinde tümüyle eridikten sonra kaynatma işlemine tabi tutulur.20-25 dakika kaynatma işlemi uygulanarak şerbet yoğunlaştırılır.1 kg kadayıf üzerine 300-3500 mililitre şerbet dökülür. Üzerine şerbet dökülen kadayıf artık servise hazırdır.

