

# Cennet Çamurlu Muhallebi

Toplam 94 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Cennet çamuru, tel kadayıf, tereyağ, şerbet ve Antep fıstığıyla tavada birleştiren, kaymakla servis edilen Kilis tatlısıdır.

## Malzemeler

- 0.3 su bardağı Antep fıstığı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 250 gr Tel kadayıf
- 100 gr Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Kaymak

## Yapılış

1. Şeker ve 1 su bardağı suyu 5 dakika kaynatıp imonla kıstırarak şerbet hazırlayın.
2. Tel kadayıf küçük parçalara ayırıp tereyağında 8 dakika renk almadıkça kavurun.
3. Antep fıstığını büyük kısmını kadayıf katıp 2 dakika karıştırın.
4. Şerbeti azar azar ekleyip kadayıf yumuşayana kadar 5 dakika karıştırın.
5. Tatlıyı sıcak tabaklayıp kaymak ve kalan Antep fıstığıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bisküvi katırservis öncesi eklemek çamur dokusunun nemli ama canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne Antep fıstığı serperek tatlı sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş