

Alanya Cevizli Muz Kadayıfı

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Alanya cevizli muz kadayıfı, tel kadayıfı, muz ve cevizle buluşturarak sahil tatlılarındaki taze meyvemsi ve sıcak servislik bir yorum kazandı.

Malzemeler

- 300 gr Tel kadayıf
- 2 adet Muz
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

1. Kadayıfınizi açılmış tereyağıyla harmanlayın.
2. Kadayıfı yarısını tepsiye bastırarak yarı kat gevrek kalsın.
3. Muz dilimleri ve cevizi ara kata yerleştirin, kenarlara taşımayın.
4. Kalan kadayıfı kapatıp 190°C fırında 22 dakika pişirin.
5. Fırında 10 dakika dinlendirin ve pudra şekeriyle servis edin.
6. Muzlu kat sıcak servis etmeyin, meyve kokusu ağrılamasın.

PÜF NOKTASI

Muzu en son eklemek fırında tamamen püreye dönmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kadayıfı dilimleyip yanına sütle, fırında donra 11 ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş