

Amasya Cevizli Sütü Kadayıf

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 2/10

Amasya usulü cevizli sütü kadayıf, kızartılmış tel kadayıf sütü şerbetle yumuşatarak kuru tatlı ile sütü tatlı arasında dengeli bir tabak kurar.

Malzemeler

- 350 gr Tel kadayıf
- 80 gr Tereyağ
- 1 su bardağı Ceviz
- 2 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Şeker

Yapılış

- Kadayıf tel ayırılarak tereyağla harmanlayın.
- Kadayıf yarısını tepsiye bastırın, ceviz serpip kalanı kapatın.
- Tatlıyı 180°C fırında 20 dakika pişirin.
- Süt ve şekeri 5 dakika sütlü şerbet hazırlayın.
- İlki şerbeti kadayıfı dököp 10 dakika dinlendirin, şerbet eşit çekilsin.
- Üst cevizi şerbet çekildikten sonra serpin, gevrekliği kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Kadayıfı kızarttıktan sonra vermek tatlıyı ıslak olmadan yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında çayla, kadayıfı tatlı olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş