

Kahramanmaraş Fırın Fıstıklı Tel Kadayıf

Toplam 43 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~286 kcal

Açlık bar 2/10

Kahramanmaraş fırın fıstıklı tel kadayıf, tel kadayıfı tereyağla pişirerek çıtır ve güçlü bir tatlıdır.

Malzemeler

- 300 gr Tel kadayıf
- 1 su bardağı Antep fıstığı
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Tel kadayıfınızla havalandırılmış uzun topakları hazırlayın.
- Eritilmiş tereyağına kadayıfı edirin, kuru tel kalmasını.
- Kadayıfı varis tepsiye bastırın. Antep fıstığına yayın.
- Su ve şekeri 12 dakika kaynatıp şerbeti 11 mayaya rakın.
- Kadayıfı 90°C fırında 25 dakika kızarana kadar pişirin.
- İlk sıcaklığı kadayıfı şerbet dökün ve çekmesini bekleyin.
- Fıstıksız ve parlaklaşınca kare dilimler halinde servis edin, şerbet akmasını.

PÜF NOKTASI

Kadayıfın yerine tereyağı yaymak fırında bitki kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırın fıstıklı kadayıfı kare kesip fıstıklı üstte kalacak şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş