

Kadayıf Tatlısı

Toplam 110 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 52 dk

10 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 2/10

Tel kadayıf ceviz ve şerbetle hazırlanan ç1t geleneksel tatlı.

Malzemeler

Tatlı için

- 500 gr Tel kadayıf
- 200 gr Tereyağ
- 1.5 su bardağ Ceviz

Şerbet için

- 3 su bardağ Şeker
- 3 su bardağ Su
- 1 tatlı kaşık Limon suyu

Yapılış

1. Kadayıfınızla tel tel ayırarak geniş kaseye alın.
2. Eritilmiş tereyağ kadayıfıya edirin.
3. Kadayıf cevizle tepsiye bastırarak boşluk kalmamasın.
4. Şeker ve suyu 12 dakika kaynatıp limonla şerbet hazırlayın.
5. Kadayıfı 180°C fırında 40 dakika kızarana kadar pişirin.
6. İlk sıcaklığı geçince soğuk şerbeti dökün ve çekmesini bekleyin.

PÜF NOKTASI

Şerbet soğuk, kadayıfı sıcak olmalı tatlı kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaymakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş