

Pekmezli F1stikl Kadayıf Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Açılış 2/10

Gaziantep usulü pekmezli f1stikl kadayıf kup, ç1tkadayıf pekmez ve f1stikl oluşturarak katmanlı yoğun ve kaş1klayenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 200 gr Kadayıf
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Kadayıf tanelerini ufalayın ve eritilmiş tereyağına hazırlayın.
2. Kadayıf tanelerini ateşte 6 dakika kavurun.
3. Kavruk kadayıf tanelerini 15 dakika soğutun, kup kremasını ekleyin.
4. Kadayıf kup içine paylaştırarak pekmez gezdirin.
5. Fıstıktan sonra serpin, ç1tkadayıf bolmasın.

PÜF NOKTASI

Kadayıf tanelerini 15 dakika kavurmak kup içinde ç1tkadayıf bolmasın sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne Antep fıstığı serpip hemen verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş