ARAP KADAYIFI (ANTALYA)

5 adet yassı kadayıf
3 adet yumurta (çırpılmış)
1 bardak un
1 su bardağı süt
250 gr çiçek yağı
450 gr şeker
600 gr su
Yarım limon
50 gr çekilmiş yeşil fıstık

Kadayıfların etrafını bir makas yardımıyla çok ince keserek aldıktan sonra tepsiye konulup ılık süt ilave edilir. Daha sonra önce una daha sonra çırpılmış yumurtaya bulayarak bir tavada kızgın yağda kızartılır. Hazırladığınız şurubun içinde 20 dakika hafif ateşte arada bir alt üst ederek pişirilip soğumaya alınır. Soğuduktan sonra şurubun içinden alıp yeşil fıstık ile servis yapılır.



Fotoğraf "L.L" tarafından gönderildi. 27.05.2020

© lezzetler.com tarif no:72877 • adı:Arap Kadayıfı (Antalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26