FISTIKLI BURMA KADAYIF

250 gr ufalanmış antepfıstığı
1 limon suyu
3 su bardağı su
500 gr tel kadayıf
5 su bardağı şeker
1 Paket Sana Hamurişi

Margarin bir tavada eritilir daha sonra soğumaya bırakılır bu arada bir tepsiye kadayıf alınarak güzelce yayılır yayılan kadayıf el yardımıyla tel tel açılır eritilen ve soğumaya bırakılan margarin kadayıfın üzerinde gezdirilir ve yağın tüm tepsiye iyice dağılması sağlanır kadayıftan portakal büyüklüğünde parçalar alınır mutfak tezgahı veya benzer düz bir zemine uzunlamasına yayılır 1 yemek kaşığı antep fıstığı boydan boya düz zemine yayılan kadayıfın üzerine serpilir fıstık ekilen kadayıf uzunlamasına olacak şekilde katlanır bir ucundan tutarak ters yönde burularak çevirilir burgu yapılır tercih edilirse burulurken gül şeklide verilebilir kadayıflar sırasıyla bu şekilde ikiye katlanır ve burulur sırayla burgu kadayıflar tepsiye dizilir tüm kadayıflara aynı işlem yapıldıktan sonra önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında tatlı pişmeye verilir tatlıların üzeri kızarana kadar pişirilir pişen tepsi fırından alınarak ılınmaya bırakılır bu arada tatlının şerbeti hazırlanır şerbet yapımı için 5 su bardağı şeker iki su bardağı suyla birlikte karıştırılarak ateşte yaklaşık olarak 15 dakika pişirilir kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir kıvama gelen şerbet ateşten alınır şerbetin ılıması beklenir ılıyan şerbet fırından alınan ve ılımaya bırakılan tatlının üzerine dökülür şerbet dökülen kadayıf tatlısı bir gece bekletilir bütün bir gece bekleyecek kadar zaman yoksa en az 4 saat bekletmek gerekir tatlının üzeri dövülmüş antepfıstığıyla süslenip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76133 • adı:Fıstıklı Burma Kadayıf • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:30