FISTIKLI TEL KADAYIF

750 gr tel kadayıf
1,5 su bardağı dövülmüş Antep fıstığı
1 paket margarin
3,5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kadayıfları elinizle ince parçalara ayırıp yarısını yağladığınız fırın tepsisine yayın ve iyice bastırın.
Kadayıfların üzerine Antep fıstığını eşit bir şekilde serpin, kadayıfın kalan yarısını da Antep fıstıklarının üzerine yerleştirip yine iyice bastırın.
Ayrı bir yerde margarini eritin ve kadayıfların üzerinde gezdirin.
Kadayıfı önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.
Şerbeti için şeker, limon suyu ve suyu kaynatın, koyu bir kıvama gelince ocaktan alın.
Kadayıfı fırından çıkardıktan sonra soğutun ve daha sonra üzerine ılık şerbeti dökün.
Kadayıf şerbeti tamamen çekince ve soğuyunca servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:102407 • adı:Fıstıklı Tel Kadayıf • gönderen:hülya kuvancı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:54