BURMA GÜL KADAYIF

Ayşe Tüter

500 gr. Tel kadayıf
250 gr. Tereyağı
250 gr. Ceviz (dövülmüş)
5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 limon suyu

Şerbeti için; 5 su bardağı şekeri iki su bardağı suyla 15 dakika kaynatın. Limon suyunu koyun. Ateşten alın. Ilık olarak kullanın.
Bir kapta tereyağını erittikten sonra, soğumaya bırakın. Bir tepsf/e kadayıfı yayıp, elinizle tel tel açın. Yağı üzerine dökün ve iyice dağıtın. Portakal büyüklüğünde bir parça alın. Mutfak tezgâhının üzerine uzunlamasına yayın. 1 çorba kaşığı cevizi boydan boya koyun. Uzunlamasına ikiye katlayın. 1 ucundan tutarak ters yönde burun çevirin. Gül şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Bütün kadayıflara aynı işlemi yapın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Tepsi ılınınca üzerine ılık şerbeti dökün. Bir gece bekletin veya en az 4 saat bekleterek üstünü süsleyin ve servis yapın.

Not: kadayıf tatlılarında tepsi ve şerbet ılık olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:108660 • adı:Burma Gül Kadayıf • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:08