SÜTLÜ KADAYIF

300 gr. kadayıf
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı çekilmiş fındık
ŞERBETİ İÇİN:
5 su bardağı süt
1.5 su bardağı toz şeker

Kadayıfı ve tereyağını harmanlayın. Kadayıftan avuç içi kadar koparark fincanının içine yerleştirin. Ortasına fındık koyup kapatın. Fırın tepsisine yerleştirin. Fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Süt ve şekeri kaynatın. Kadayıfı dinlendirdikten sonra üzerine şekerli sütü gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:96813 • adı:SÜTLÜ KADAYIF • gönderen:Alevcan • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:10