



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AHUDUDU VE KADAYIFLI TART

Kadayıf için;
400 gr kadayıf
6 çorba kaşığı eritilmiş İçim Tereyağı
Şerbet için;
500 gr pudra şekeri
350 ml su
1 çubuk tarçın
Krema için;
4 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1000 ml İçim Süt
1 vanilya çubuğu (uzunlamasına kesilmiş)
2 çay bardağı un
4 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Ahududu sosu için;
600 gr ahududu
4 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı limon suyu
Servis için;
Kaymaklı Dondurma

Fırını önceden 180°C`de ısıtın. 20 cm`lik yuvarlak bir kek kalıbının içini yağlayın. Kadayıfı bir kaptaki erimiş İçim Tereyağı ile birlikte parmak uçlarınızla karıştırın, daha sonra kalıbın tabanına bastırarak yerleştirin. Fırına atıp altın rengi alana kadar, 8-10 dakika pişirin. Şerbet malzemelerini orta ateşteki tencereye koyun, daha sonra altını açıp şekerin çözülmesi için karıştırarak kaynatın. 1 dakika süre ile kaynadıktan sonra kadayıfın üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Tarçın çubuğunu içinden alıp artık boşalan tencerenize koyun. Başka bir kaptaki şekerle yumurtaları 1-2 dakika çırpın. İçinde tarçın olan tencereye İçim Süt`ü ekleyin, vanilya çubuğunu da içine atın ve orta derece ateşte kaynayana kadar pişirin. Yumurta ve şeker karışımına unu ekleyin. Malzemeyi sıcak İçim Süt`ün üzerine elekten geçirerek koyun. İyice çırpın ve ocağın altını kısın. Kaynayana kadar çırpmaya devam edin. En son İçim Tereyağı`nı da ekleyip çırpın, sonra ocaktan indirin. Kremayı kadayıfın üzerine kapatacak şekilde dökün ve soğuduktan sonra buzdolabına koyun. Sosu hazırlamak için, ahududuların suyunu süzün ve bir kaba aktarın. Ahududu suyunu, şeker ve limon suyu ile birlikte yüksek ateşte kaynayana kadar karıştırın. Şeker çözüldükten sonra ahududuları ekleyerek 5 dakika daha kaynatın. Tartınızı dilimleyerek, yanında ya da üzerinde kaymaklı dondurma ile birlikte, ahududu sosu ve pudra şekeri ile süsleyip, dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:180897 • adı:Ahududu ve Kadayıflı Tart • gönderen:dolu • indirme tarihi:08.04.2025 - 10:40