



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇAMURU (KİLİS)

500 gram künefelik kadayıf
2 su bardağı şeker
1 paket tereyağı
1 kilogram kaymak
1 su bardağı su
100 gram toz antepfıstığı

Öncelikle künefelik kadayıfı tereyağı ile kavurmakla başlayın. Bu aşamada dikkat edin kadayıflar renk almadan kavurma işlemini bitirin.

Daha sonra su ve şekeri kaynatarak şerbetini hazırlayın.

Kavurduğunuz kadayıfları bir tepsiye dökün ve ortasına bir boşluk açın.

Fıstıkları kadayıfların ortasındaki boşluğa dökün ve güzelce karıştırın. Daha sonra şerbetini azar azar ilave edin. Bütün malzemeleri güzelce karıştırın. Tatlı şerbetini güzelce çektikten sonra üzerine kaymak ilave ederek servis edebilirsiniz.

