



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇAMURU (KİLİS)

300 gram kadayıf
4 yemek kaşığı tereyağı
100 gram toz antepfıstığı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
3-4 damla limon

Tatlıya başlamadan önce, şerbet malzemelerini bir tencerenin içine koyun ve 30 dakika kaynatıp ocaktan alın. Şerbeti oda sıcaklığında ılıtmaya bırakın.

Kadayıfları şehriye boyutlarında didikleyin ve tereyağı ile renk kaybetmeyecek şekilde orta ateşte kavurun.

İçerisine fıstığın yarısından biraz fazlasını ekleyip kavurmaya devam edin.

Isınan ve hafif kavrulan karışıma azar azar şerbeti ekleyip karıştırın. Tüm şerbeti çekip kıvam aldığı anda tatlınız hazır olmuş demektir.

Üzerine kaymak ve kalan antepfıstığını ekleyip servis edebilirsiniz.

