



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI İRMİK TATLILI TEL KADAYIF

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

1,5 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2 su bardağı süt

1 adet rendelenmiş elma (orta boy)

1 yemek kaşığı toz şeker

0,5 su bardağı su

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

0,5 çay kaşığı toz tarçın

Kadayıf:

300 g çiğ tel kadayıf

50 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı öğütülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

Kalıp:

7 - 8 adet ısıya dayanıklı kase

Su ve toz şekeri bir tencereye alın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Elma, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar yaklaşık 5-6 dakika kaynatın.

Ocaktan alıp ceviz ve tarçını ilave edin. Kaşık ile karıştırın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kaseleri eritilmiş tereyağı ile iyice yağlayın. Çiğ tel kadayıfı bir tepsiye alın. Kalan tereyağını üzerine dökün ve elinizle alttan üste doğru karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıfları 7-8 eşit miktara bölün ve kaselerin içine koyun. Elinizle bastırarak kaselerin taban ve kenar kısımlarına yayın, üzerlerini kapatmak için kaselerin kenarlarında fazlalık bırakın. Soğuyan elmalı karışımı irmik tatlısının üzerine ilave edin ve iyice karıştırın. Kaselere paylaştırıp kenardaki kadayıflar ile üzerlerini kapatın ve hafifçe bastırın. Kaseleri fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 3 dakika sonra hazırladığınız şurubu eşit miktarda kaşık yardımı ile üzerlerine dökün. 5 dakika bekletin ve ılık olarak servis tabağına ters çevirin. Ceviz, toz şeker ve tarçını karıştırıp tatlıların üzerine serpin. Ilık olarak veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169866 • adı:Elmalı İrmik Tatlısı Tel Kadayıf • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 01:46