FISTIKLI KADAYIF

400 gram taze kadayıf
200 gram Antep fıstığı
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti için
2,5 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Kadayıfı eritilmiş tereyağı ile harmanlayın. Yumurta akıyla ince kıyılmış fıstıkları ekleyip karıştırın. Tezgah üzerinde iki parmak enimde uzun bir şerit yapın üzerine fıstıklı karışımdan sıralayıp döndürerek katlayın ve tepsiye dizin. Hepsini bu şekilde hazırlayıp şerit şerit tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada şerbeti için şeker ve suyu tencerede 4 dakika kaynatıp ocaktan alın ve limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti ekleyip çektirin. Dilimleyip servis yapın. Kış aylarında çok lezzetli enerji veren bir tatlıdır. Unutmayın! Tatlı aç karnına yenirse kilo yapmazmış.

© lezzetler.com tarif no:86488 • adı:Fıstıklı Kadayıf • gönderen:yengem • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17