



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI TAŞ KADAYIF

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

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
İçi için:
3 yemek kaşığı pirinç antepfıstığı
Kızartmak için:
3 su bardağı ayçiçek yağı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

Süt, su, şeker ve mayayı çırpıyoruz. Un ilave edip hamurun mayalanması için üzerini streçliyoruz ve bekletiyoruz.

Su, şeker ve yarım limonun suyunu karıştırıp kaynatıyoruz. Şerbeti benmari usulü soğutuyoruz.

Mayalanan hamuru krep tavaşına yerleştirip bir tarafını pişiriyoruz.

Pirinç antepfıstığını hamurun ortasına yerleştiriyoruz ve yarım ay şeklinde hamuru kapatıyoruz.

Taş kadayıfları ayçiçek yağında kızartıyoruz ve soğuttuğumuz şerbetin içinde bekletiyoruz.

Fıstıklı aş kadayıfları tabağı alıyoruz ve üzerlerine toz antepfıstığı ekliyoruz.

