



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ PUDİNGLİ KADAYIF TATLISI

400 gr tel kadayıf
100 gr tereyağı
100 gr ceviz içi
1 paket Pakmaya Güllü Puding
2 su bardağı süt
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı portakal suyu
Üzeri için:
2 yemek kaşığı toz Antep fıstığı içi

Pudingi sütle birlikte tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Arada bir karıştırarak kabuk bağlamamasını sağlayın.

Tel kadayıfı geniş bir kaba alın. Eritilmiş tereyağından ekleyin. Elinizle iyice didikleyin. Didiklediğiniz kadayıfları ısıya dayanıklı küçük kek fırın kalıbının gözlerine paylaşın. Çay bardağı yardımı ile iyice bastırarak kalıpların yarı hizasına gelmesini sağlayın.

Üzerlerine güllü pudingi paylaşın, cevizleri serpin.

Kalan kadayıfları da cevizlerin üzerini tamamen kapatacak şekilde paylaşın. Tekrar çay bardağı yardımı ile kadayıfları sıkıştırın.

Kadayıfları 190 dereceye ayarlı fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

Şerbeti için suyu ve şekeri 10 dakika boyunca kaynatın. Limon suyu ile portakal suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynatın. Şerbeti ocaktan alın. İlinmaya bırakın.

Fırından aldığınız kızarmış kadayıfın ilk sıcaklığı geçince (2-3 dakika kadar) hazırladığınız ılık şerbeti kepçe yardımı ile dökerek emmesini sağlayın.

Oda ısısında şerbetini çekmesi için 1-2 saat kadar bekleyin. Dilerseniz üzerine toz Antep fıstığı içi serpin.

