



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNELİ KADAYIF TATLISI

Tabanı için:

600 gr taze kadayıf

150 gr tereyağı

6 çorba kaşığı bal

Kreması için:

4 paket İçim Labne

5 çorba kaşığı bal

Üzeri için:

8 adet siyah ve yeşil incir

3 dal nane

4 çorba kaşığı pekmez

2 avuç çiğ fındık

Çıtır kadayıf tabanı için 600 gr taze kadayıfı elinizle künefe için ufaltırmış gibi ufak ufak kopartın.

150 gr erimiş tereyağını parçalanmış kadayıflara azar azar ekleyerek yedirin. Tüm kadayıfların yağdan nasibini alması önemli.

Ardından dikdörtgen 25x 35 cm ölçülerinde 2 tepsinin tabanına kadayıfları yayın.

200 derecede altlı üstlü çalışan fırının orta rafında ve tabanında kadayıfları 30 dakika renk alana kadar pişirin.

15 dakika da tepsilerin yönlerini ve yerlerini değiştirin.

Bu sırada kreması için geniş bir kasede 4 paket İçim Labne'ye 5 çorba kaşığı bal ekleyip karıştırın.

8 adet inciri dörde veya altıya kesin. İki tanesine üstten artı şeklinde kesik atın ve alttan biraz sıkın. Böylece çiçek gibi açılmış incirleriniz olacak. İncirin kabuğunu ziyan etmek istemiyorsanız iyice yıkayın ve kabuğuyla kullanın.

Dilerseniz kışın portakaldan ya da mevsiminde şeftali ve kirazla da yapabilirsiniz.

2 büyük avuç çiğ fındığı kabaca doğrayın.

Kadayıflar altın gibi kızardığında fırından çıkartıp servis edeceğiniz tabağa tepsiyle birlikte çevirip alın.

Üzerine 3 çorba kaşığı bal gezdirin.

Biraz serinleyince hazırladığınız kremanın yarısını üzerine yayın.

İncir ve fındıkların yarısını üzerine yerleştirin. 2 dal nanenin minik yapraklarını serpin.

Dışarıya fazla taşırmadan 2 çorba kaşığı pekmezi de gezdirin.

Ardından ikinci kadayıf katını yerleştirip aynı işlemleri ikinci kat için de yapın.



