



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI İRMİK TATLISI

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

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

0,5 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

1 tatlı kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Kadayıf için:

250 g çiğ tel kadayıf

100 g tereyağı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Toz şeker, su ve portakal suyunu bir tencereye alın. Orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin, 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak ılıtın. Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağını kısık ateşte eritip ocaktan alın ve soğutun. Kadayıfları geniş bir tepsiye alın. Tereyağını üzerine gezdirerek dökün. Elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıfların yarısını kalıba yayın, ılık olan irmik tatlısını üzerine kaşık kaşık dökerek yayın. Cevizleri serpin ve kalan kadayıfları yayın. Eliniz ile hafif bastırarak üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince dilimleyerek servis yapın.



