KADAYIFLI TAVUKGÖĞSÜ DİLİMLERİ

https://www.droetker.com.tr

Şurup:
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu
Kadayıf için:
100 g margarin
250 g çiğ tel kadayıf
0,5 su bardağı iri kırılmış fındık
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi rendesi
1 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Toz şekeri ve suyu bir tencerede kaynatın ve limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Kalıbı margarin ile yağlayın. 100 g margarini kısık ateşte eritin, ocaktan alıp ılıtın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Kadayıfları geniş bir tepsiye alın, margarini üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Üzerine fındık kırığını ekleyip kadayıfın her tarafına eşit gelecek şekilde karıştırın. Fındıklı kadayıfı eliniz ile bastırarak kalıba yayın ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika
Fırından çıkardığınız kadayıfı 5 dakika bekletip üzerine soğuk şurubu dökün ve soğumaya bırakın.
2,5 su bardağı sütü bir tencereye boşaltıp üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin ve tarifine göre pişirin.
Ocaktan aldıktan sonra soğumuş kadayıfın üzerine dökün ve yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Üzerini Hindistan cevizi ve Antep fıstığı ile süsleyin.
Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169937 • adı:Kadayıflı Tavukgöğsü Dilimleri • gönderen:gül • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:51