



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com.tr)

KADAYIFLI TAVUKGÖĞSÜ SARMA

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

1 su bardağı süt

1 su bardağı krema

25 g margarin

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Kadayıf için:

250 g çiğ tel kadayıf

100 g eritilmiş tereyağı

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

Süt ve kremayı bir tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarin ekleyin ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Toz şeker ve suyu orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ekleyin, 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kadayıfları geniş bir tepsiye alın, tereyağını üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden ve kırmadan karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Yağladığınız kadayıfı 12 eşit miktara bölün. İlkini tezgahın üzerine alın ve koparmadan tel tel açarak 15 cm uzunluğunda ve 10 cm eninde yayın. Üzerine 1 tatlı kaşığı kaşığı ceviz serpin, 1,5 tatlı kaşığı tavukgöğsü yayın ve rulo şeklinde sarın. Kalan kadayıfları da aynı şekilde hazırlayıp kalıba sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 5-10 dakika bekletin ve üzerlerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Üzerlerine Antep fıstığı serpererek ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169938 • adı:Kadayıflı Tavukgöğsü Sarma • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:25