



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI TORPİL

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Kadayıf için:

400 g çiğ tel kadayıf

100 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

2 su bardağı süt

1 su bardağı krema

25 g margarin

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Süslemek için:

1 yemek kaşığı kırılmış antepfıstığı

Kalıp:

Torpil kalıbı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kadayıfları geniş bir tepsiye alın ve üzerine tereyağını gezdirerek dökün. Elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak kadayıfların eşit şekilde yağlanmasını sağlayın. Yağladığınız kadayıfı 8 eşit miktara bölün. Bunlardan birini alın ve tezgah üzerinde düzleştirerek şerit haline getirin. Bu kadayıf şeridini torpil kalıbının geniş tarafından başlayarak kalıbın etrafını kaplayacak şekilde sarın. Kalan kadayıfları da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğutun. Torpil kalıplarını kadayıfların içinden çıkarın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip margarini ekleyin ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Süre sonunda ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Buzdolabına alın.

Kadayıfları teker teker soğumuş şurubun içerisine alın, her tarafı şuruplanacak şekilde çevirip çıkarın. Soğuyan sakızlı muhallebinin içerisine badem kırıklarını ilave edip iyice karıştırın ve krema sıkma torbasına doldurun. Kadayıf torpillerin içerisine sıkarak doldurun. Üzerlerine antepfıstığı serpin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169939 • adı:Kadayıflı Torpil • gönderen:gül • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:59