



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI ÜÇGENLER

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Kadayıf için:

200 g çiğ tel kadayıf

100 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

Kalıp:

Pişirme kalıbı (17x25 cm)

1,5 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı bir tencereye alın. Üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tereyağını ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 15 soğutun.

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. Eliniz ile alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde bulanmasını sağlayın. Kadayıfın yarısını kalıba alın ve düzgünce yayın. Üzerine soğuyan tavukgöğsünü kaşık kaşık döküp kadayıfın her tarafına yayın. Üzerine bademleri serpin. Kalan kadayıfları üzerine yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp 10 dakika bekletin ve kalıptaki kadayıfın üzerine gezdirerek dökün.

Soğuyan tatlıyı önce 6 eşit kareye kesin. Kare dilimleri üçgen şeklinde tekrar kesin ve servis tabağına alın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve pişirme kağıdından hazırlanmış huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip üçgen dilimlerin üzerini süsleyin ve servis yapın.

