MARMELATLI CEVİZLİ FİNCAN KADAYIFI

400 gr taze tel kadayıf
125 gr eritilmiş margarin ya da tereyağı
1 kahve fincanı içi çekilmiş ceviz
1 kahve fincanı kuşburnu marmelatı (katı olacak)
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 subardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet için küçük bir tencereye su ve şekeri koyup kaynatın. Kaynamaya başlayınca altını kısık yaklaşık 15-20 dk kaynatıp limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Derin bir kabın içerisine kadayıfları koyup elinizle didikleyip eritilip soğutulmuş margarini serpiştirip kadayıf ile yağı iyice harmanlayın. Küçük kahve fincanına bir parça kadayıf koyup parmaklarınızla bastırıp üzerine bir tatlı kaşığı kuşburnu marmelatı koyun ve bolca ceviz ilave edin. Bir parça daha kadayıf koyup kenarlardan taşanları da içe kapatıp parmaklarınızla iyice oturtun. Kadayıflar hafif yapışacak şekilde fincana sokun. Fincandaki top kadayıfı tepsiye ters çevirin. Kadayıflar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.Ters çevrilen top kadayıfların üzerine küçük parçalarla margarin de koyun. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Pişen kadayıfları fırından çıkartıp soğuyan şerbeti sıcak kadayıfların üzerine gezdirerek döküp tepsinin üzerini başka bir tepsi ile kapatıp şerbeti iyice çekmesi için yaklaşık 45 dakika bekletin. Soğuyunca üzerini antepfıstığı ile süsleyip kaymak ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:112311 • adı:Marmelatlı Cevizli Fincan Kadayıfı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:12.05.2024 - 12:36