# SAKIZLI PİDE KADAYIFI

https://www.elele.com.tr

4.5 su bardağı süt
15 g damla sakızı
1 su bardağı toz şeker
1 pide
İç harcı için:
12 kuru incir
200 g kaymak
Üzeri için:
File antepfıstık

Sütü geniş bir sos tenceresinde ısıtın. 1 su bardağı kadarını ayırıp geniş bir kaseye alın. Kuru incirleri bu süte ekleyip bir saat kadar bekletin ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Kaymağı ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın. Kalan süte damla sakızı ve toz şekeri ilave edip şeker tamamen eriyinceye kadar tekrar kaynatın. Pidenizi ortadan ikiye kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 6-7 dakika kızartın. Pideleri iç kısımları üstte kalacak şekilde yayvan bir kaba alın ve sakızlı süt ile ıslatın. Üzerlerine incirli kaymaklı karışımdan sürün. Dış kısımları yukarı gelecek şekilde üst üste yerleştirin. Kenarlarından akan sütü üzerine gezdirip pidenizi buzdolabına alın ve 2-3 saat dinlendirin. Üzerini file antepfıstıkla süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128237 • adı:Sakızlı Pide Kadayıfı • gönderen:mavi kundak • indirme tarihi:30.04.2024 - 16:12