



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ KADAYIF

250 g çiğ kadayıf
100 g eritilmiş tereyağı
Şurup için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Dolgu için:
1 poşet hazır supangle
1.5 su bardağı süt
1 su bardağı çiğ krema
Üzeri için:
Toz antepfıstığı

İlk önce şurubu hazırlayın. Toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ateş üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Dolguyu hazırlamak için süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğuyuncaya kadar karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Kadayıfları geniş bir tepsiye alın, eritilmiş tereyağını üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıftan bir miktar alıp muffin kalıbının bölmelerine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarttığınız kadayıfın ilk sıcaklığı geçince soğuk şerbeti üzerine dökün. Şerbetini çekmiş tatlıların ilk katlarını servis tabağına sıralayın.

Supangleyi krema sıkma torbasına doldurup servis tabağındaki kadayıfların üzerine sıkın. İkinci kat kadayıfları üzerlerine yerleştirin. Kadayıfların üzerlerine 1 tatlı kaşığı supangle koyup, toz Antep fıstığı serpererek servis yapın.

