



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLELİ KADAYIF

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

Kadayıf:

250 g çiğ tel kadayıf

100 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Supangle

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

1 çay bardağı iri kırılmış antepfıstığı

Süslemek için:

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

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 bölmesine eliniz ile bastırarak yerleştirin. Kalan kadayıfları da aynı şekilde kalıbın bölmelerine yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Bu arada şurubu hazırlamaya başlayın. Toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ateş üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 5 dakika kaynatın ve ocaktan alın. Kadayıfı fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerlerine şurubu dökün. Soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine supangle poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğuyuncaya kadar karıştırın. Buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Şuruplanmış kadayıfları bıçak ile ortadan enlemesine ikiye kesin. İlk katlarını servis tabağına sıralayın.

Supangleyi krema sıkma torbasına doldurun.

Servis tabağındaki kadayıfların üzerlerine sıkın. İri kırılmış antepfıstığı serpin ve ikinci kat kadayıfları üzerlerine yerleştirin.

Kadayıfların üzerlerine antepfıstığı serpin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170149 • adı:Supangleli Kadayif • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:45