SÜTLÜ KADAYIF

Sahrap Soysal

750 gr tel kadayıf
125 gr bitkisel margarin (eritilip ılıtılmış)
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvı yağ
İçi için;
1/2 su bardağı ceviz içi
1/2 su bardağı fındık içi
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
Şerbeti için;
4 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
Ayrıca;
File badem (Dilimlenmiş badem)

Hazırlanışı
Şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekeri büyükçe bir tencereye aktarın. Orta ısılı ateşte, arada sırada karıştırarak kaynayıncaya kadar ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp kısık ateşte 15 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Soğumasını bekleyin.
Tel kadayıfı iyice didikleyerek parçalayın. Eritilmiş yağı ve sıvı yağı kadayıfa ekleyip yoğurarak yağı kadayıfa iyice yedirin.
İçini hazırlamak için; ceviz içi, fındık içi, süt ve toz şekeri derin bir kapta karıştırın.
Bir büyük kahve fincanına 2 yemek kaşığı kadayıf koyun. Üzerine sütlü karışımdan 1 kaşık ilave edin. Üzerine 2-3 kaşık daha kadayıf koyup kaşıkla bastırın.
Fincanı yağlanmış bir tepsiye ters çevirerek kadayıfı tepsiye yerleştirin. Kalan malzemelere de aynı işlemleri uygulayın.
Kadayıfları 5 dakika önceden ısıtıp 200 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar, en az 30 dakika kadar pişirin. 7 Fırından çıkardığınız kadayıf toplarını daha sıcakken geniş bir spatula yardımıyla servis tabağına yerleştirin. Üzerine soğumuş olan şerbeti gezdirin. Şerbeti iyice çekmelerini bekleyip servise sunun.

NOT: İsterseniz tatlıyı file bademle süsleyerek de servise sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55720 • adı:Sütlü Kadayıf • gönderen:ziram • indirme tarihi:24.04.2025 - 11:44