



SÜTLÜ KADAYIF

250 Gr Sana Klasik
2 Su Bardağı süt
250 gr Kadayıf
2 Su Bardağı şeker
150 gr fındık
1 Su Bardağı su

Yağı eritin, kadayıfı yağ ile harmanlayın, bir kaseye koyun. Ortasına fındık serpip üstüne tekrar kadayıf koyun. Tepsiye ters çevirin kızarana kadar fırında pişirin. 2 bardak şeker, su ve sütü kaynatın içine yarım limon sıkın soğutun, sıcak tepsiye dökün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.07.2024