



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKGÖĞÜSLÜ KADAYIF

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

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü  
2 su bardağı süt  
25 g margarin  
400 g çiğ tel kadayıf  
200 g tereyağı  
1 su bardağı öğütülmüş ceviz  
Şurup:  
3,5 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Tavukgöğsünü süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarin ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kadayıfı geniş bir tepsiye alın, tereyağını eritip üzerine dökün. Elinizle karıştırarak kadayıfların tel tel olmasını ve tereyağının her tarafına eşit dağılmasını sağlayın. 8-9 cm çapındaki bir kaseğin tabanını ve yanlarını kaplayacak kadar kadayıf koyun, üzerine 1 yemek kaşığı tavukgöğsü koyun ve ceviz serpin. Üzerini de kadayıfla kaplayıp elinizle hafif bastırın, tepsiye ters çevirip kaseyi çıkartın. Kadayıfların tamamını bu şekilde hazırlayıp fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Toz şeker ve suyu arada karıştırarak 5 dakika kaynatın. Kaynamanın son dakikasında limon suyunu ekleyin.

Ocaktan alıp bekletmeden kadayıfların üzerine dökün. Tepsiye süzülen şurubu bir kaşık yardımı ile kadayıfların üzerinde gezdirin.

Arzuya göre ceviz serpererek soğuk servis yapın.

