



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ KADAYIF SARMA

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

100 g tereyağı

200 g çiğ tel kadayıf

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

60 g iri kırılmış badem

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı iri kırılmış badem

Tavukgöğsünü 2,5 su bardağı süt ve margarin ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın, bademleri ekleyip karıştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Toz şeker ve suyu orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ekleyin, 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağını kısık ateşte eritin, ocaktan alıp ılıtın. Kadayıfları geniş bir tepsiye alın, tereyağını üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden ve kırmadan karıştırın ve yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Hazırladığınız kadayıfı 8 porsiyon olacak şekilde bölün. Her birini koparmadan tel tel açarak tezgahın üzerine 20 cm uzunluğunda ve 15 cm eninde yayın. Üzerine 1 yemek kaşığı tavukgöğsü koyun. kadayıfı iki kenarından içe doğru biraz kıvrın ve daha sonra rulo şeklinde sıkıca sarın. yağlanmış fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkartıp 10-15 dakika bekletin ve üzerlerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Soğuk veya ılık olarak servis yapın.



