



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞÜSLÜ KADAYIF DİLİMLERİ

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

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g tereyağı

Kadayıf:

200 g çiğ tel kadayıf

100 g eritilmiş tereyağı

Taban için:

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 su bardağı iri kırılmış fındık

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x25 cm)

Toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ısıdaki ocakta karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip limon suyunu ekleyin. 7-8 dakika daha kaynatıp ocağı kapatın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye boşaltın ve üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbın tabanına tereyağı sürün.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kadayıfları geniş tepsiye alın ve üzerine eritilmiş tereyağını gezdirerek dökün. Eliniz ile alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak kadayıfların eşit şekilde yağlanmasını sağlayın. Kalıbın tabanını kaplayacak miktarda kadayıf alıp iyice bastırarak yayın. Üzerine ceviz ve fındıkları yayın. Üzerine kalan kadayıfın yarısını yayın. Eliniz ile üzerine sıkıca bastırıp düzleştirin. Soğuyan tavukgöğsünü kaşık kaşık üzerine döküp düzgünce yayın.

Üzerine kalan kadayıfı yayın, eliniz ile hafifçe bastırarak düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Oda sıcaklığında bekletip ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170177 • adı:Tavukgöğüslü Kadayıf Dilimleri • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 01:34