



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞÜSLÜ KADAYIFLI BAKLAVA

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g tereyağı

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Yufka ve kadayıf:

30 adet baklavalık yufka

100 g eritilmiş tereyağı

250 g çiğ tel kadayıf

25 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x32 cm)

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alıp arada karıştırarak bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. 15 adet baklavalık yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste kalıba koyun.

Kadayıfları 5-6 cm boyutlarında eliniz ile koparıp geniş bir tepsiye alın. Üzerine 25 g eritilmiş tereyağını

gezdirerek dökün. Eliniz ile alttan üste doğru ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde

dağılmasını sağlayın. Hazırladığınız kadayıfların yarısını kalıba yayın. Cevizlerin yarısını üzerine serpin.

Tavukgöğsünü döküp yayın. Kalan kadayıfları üzerini kaplayacak şekilde yayın ve kalan cevizleri serpin. Kalan

15 adet baklavalık yufkayı aynı şekilde aralarına tereyağı sürerek üzerine yerleştirin. Dilimleyin ve üzeri

kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Toz şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca

ocağı kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve ılıyınca kadar bekletin. Hazırladığınız tatlının üzerine

kaşık ile tüm yüzeye eşit olacak şekilde azar azar dökün. Ilık veya soğuttuktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170178 • adı:Tavukgöğüslü Kadayıflı Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:36