



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI KAZANDIBİ

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

Kadayıf için:

100 g çiğ tel kadayıf

25 g eritilmiş tereyağı

3 - 4 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Kazandibi:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı esmer şeker

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tel kadayıfları 1 cm boyutlarında küçük kesin. Fırın tepsinine alın, eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin ve eliniz ile alttan üste doğru ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Fırına alın ve kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme esnasında arada kadayıfları tahta kaşık yardımı ile karıştırın.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

3,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 5 dakika soğutun.

Hazırladığınız tel kadayıfların üzerine Antep fıstıklarını ekleyip karıştırın. Kadayıfları kaselere eşit şekilde paylaşın ve üzerlerine kazandibini dökün.

Kaselerdeki tatlıların üzerlerine esmer şeker serpin. Üst ızgara ayarında 200 °C'ye ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar yaklaşık 5-10 dakika bekletin. Fırından alın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

