



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI SAKIZLI TATLI

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

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Kadayıf için:

100 g tereyağı

400 g çiğ tel kadayıf

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3 su bardağı süt

2 - 3 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir

Kalıp:

8 cm çapında ve 6 cm yüksekliğinde çember kalıp

Kare tepsi (30x30)

Toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ateş üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve limon suyunu ekleyin. 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kare tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Tereyağını kısık ateşte eritip ocaktan alın ve soğutun. Kadayıfları kare tepsiye alın, tereyağını üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Daha sonra elinizle bastırarak tepsiye yerleştirin ve kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp bekletmeden üzerine soğuk şurubu dökün ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alın ve üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edim. Ocaktan alın ve soğuyuncaya kadar karıştırın.

İncirleri ilave edin ve karıştırın.

Soğuyan kadayıfı 8 cm çapındaki çember kalıpla keserek 12 adet daire çıkarın. Düz tabanlı bir servis tepsisine pişirme kağıdı serin. 4 adet çember kalıbın iç kısmını su ile ıslatıp pişirme kağıdının üzerine sıralayın. Kestiğiniz kadayıf dairelerinden birer adet çemberlerin içine oturtun. Üzerlerine ikişer yemek kaşığı sakızlı muhallebi koyun ve yayın. Tekrar kadayıf koyun, kalan sakızlı muhallebiyi paylaşın ve en üstü kadayıf ile kapatın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat soğutun. Tatlıları çemberleri çıkararak servis tabaklarına alın, arzuya göre antepfistiği, incir ve vişne ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170183 • adı:Tel Kadayıflı Sakızlı Tatlı • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:41