



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI SULTAN LOKUMU

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

100 g çiğ tel kadayıf
50 g tereyağı
2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı
5 adet çekirdeği ayıklanmış hurma
1 paket Dr. Oetker Sultan Lokumu Tatlısı
2,5 su bardağı süt
25 g tereyağı

Kadayıfları 0,5 cm uzunluğunda kesin. Tereyağını orta ısıdaki ocakta eritin. Kadayıfları ilave edip rengi altın sarısı oluncaya kadar sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alın. Soğuduktan sonra Antep fıstıklarını ilave edin ve karıştırın.

Hurmaları küçük küpler şeklinde doğrayın.

Sütü bir tencereye alın. Üzerine tatlı karışımını ilave edin. Orta ısıdaki ocakta sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tereyağını ekleyin. 3 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın. Hurmaları ve Hindistan cevizini ilave edip karıştırın. Arada karıştırarak 20-25 dakika soğutun.

Kadayıflı karışımı geniş bir tabağa alın. İki yemek kaşığı yardımı ile tatlıdan bir parça alıp kadayıfların üzerine alın. Tatlının üzerini kaplayacak şekilde eliniz ile kadayıf serpin ve tatlıyı avucunuzda nazikçe yuvarlayıp servis tabağına alın. Tamamını bu şekilde hazırlayın. Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapın.

