

Alanya Cevizli Muz Kadayıfı

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 2/10

Alanya cevizli muz kadayıfı, tel kadayıfı, muz ve cevizle buluşturarak sahil tatlılarındaki taze meyvemsi ve sıcak servislik bir yorum kazandı.

Malzemeler

- 300 gr Tel kadayıf
- 2 adet Muz
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Kadayıfı tel ayırarak, erimiş tereyağıyla harmanlayın.
- Kadayıfı yarısını kâğıda yayın, muz ve cevizi üstüne yerleştirin.
- Kalan kadayıfı kapatıp, şekeri üstüne serpin.
- Tatlıyı 190°C fırında kızarana kadar 30 dakika pişirin.
- Muzlu kadayıfı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Muzu en son eklemek fırında tamamen püreye dönmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kadayıfı ilimleyip yanında sütle, fırında donra ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş