

Amasya Cevizli Sütü Kadayıf

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~274 kcal

Açılış 2/10

Amasya usulü cevizli sütü kadayıf, kızartılmış tel kadayıf, sütü şerbetle yumuşatarak kuru tatlı ile sütü tatlı arasında dengeli bir tabak kurar.

Malzemeler

- 350 gr Tel kadayıf
- 80 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Ceviz
- 2 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Şeker

Yapılı

- Kadayıfı tereyağı ve cevizle tepsiye yayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 20 dakika pişirin.
- Süt ve şekerini 5 dakika ısıtıp şerbeti hazırlayın.
- Sütü şerbeti kadayıfı üzerine döküp 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kadayıfı kızarttıktan sonra sütü dökmek tatlını ıslak yapmadan yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında çayla, kadayıfı tatlı olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş