

Kahramanmaraş Fırınlı Tel Kadayıf

Toplam 43 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~286 kcal Açılış 2/10

Kahramanmaraş fırınlı tel kadayıf, tel kadayıfı ve tereyağıyla pişirerek çıtır ve güçlü bir tatlıdır.

Malzemeler

- 300 gr Tel kadayıf
- 1 su bardağı Antep fıstığı
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Kadayıfı tereyağıyla harmanlayın.
- Fıstığı taraya yayararak tepsiye bastırın.
- 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kadayıfın yerine tereyağı yaymak fırında pişitilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş