

Kadayıf Tatlısı

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 2/10

Tel kadayıf ceviz ve şerbetle hazırlanan geleneksel tatlı.

Malzemeler

Tatlı için

- 500 gr Tel kadayıf
- 200 gr Tereyağ
- 1.5 su bardağı Ceviz

Şerbet için

- 3 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılış

- Şeker ve suyu 12 dakika kaynatıp limon suyunu ekleyin, şerbeti soğutun.
- Kadayıfı tereyağıyla harmanlayıp cevizle tepsiye bastırın.
- 180°C fırında 35-40 dakika pişirip soğuk şerbet dökün.

PÜF NOKTASI

Şerbet soğuk, kadayıfı sıcak olmalı tatlı kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kaymakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş