

Kilis Cennet Çamuru

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açlık bar 3/10

Cennet çamuru, ince kırılmış kadayıf, tereyağ, şerbet ve bol Antep fıstığıyla tavada yoğunlaştırılarak Kilis tatlısıdır.

Malzemeler

- 250 gr Tel kadayıf
- 100 gr Tereyağ
- 120 gr Toz Antep fıstığı
- 1.5 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 4 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

- Şeker ve suyu kaynatıp limon suyuyla 8 dakika şerbet yapın.
- Şerbeti oda sıcaklığına kadar ılıtın.
- Kadayıfı çaklak saparçalara doğrayın.
- Tereyağı tavada eritip kadayıfı ekleyip aldımada 8 dakika kavurun.
- Fıstığı öğünü tavaya ekleyip 2 dakika karıştırın.
- Şerbeti üç seferde ekleyerek kadayıfı yedirin.
- Tatlıya malınca kaymak ve kalan fıstığı ekleyin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti azar azar vermek kadayıfın ıslanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve ekstra fıstığı ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş