

Kunafa Arap Usulü

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 2/10

Ortadoğu pastanelerinden kadayıf tuzsuz peynir ve portakal çiçeği şerbetiyle katmanlanan sıcak tatlı.

Malzemeler

Tatlı için

- 500 gr Tel kadayıf
- 180 gr Tereyağ
- 350 gr Tuzsuz peynir
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Kadayıf tereyağıyla harmanlayıp pepsiye bastırın.
- Peyniri yayılan kadayıfı kapatın.
- 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün; kadayıfı tavlama.

SERVIS ÖNERİSİ

Antep fıstığıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş