

# Pekmezli F1stikl Kadayıf Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~254 kcal

Gaziantep usulü pekmezli f1stikl kadayıf kup, ç1tkadayıfpekmez ve f1stikloluşturarak katmanlıyoğun ve kaş1klayenilen bir tatlıyapar.

## Malzemeler

- 200 gr Kadayıf
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Kadayıfı tel ayırıp tereyağıyla tavada 8-10 dakika kavurun.
2. Üzüm pekmezini kadayıfıya gezdirip hızlıca karıştırın.
3. Kup bardaklara kadayıfı ve Antep fıstığını kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı 5 dakika dinlendirip küçük kırımla kırarak servis edin.
5. Kup tatlıyı 15 dakika servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kadayıfı 10 dakika kavurmak kup içinde ç1tkıllıkrumasına yardımcı eder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne Antep fıstığı serpip hemen verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş