

Sutlu Kadayif

Malzemeler

Yarım kg kadayif

200 gram tereyagi

1 su bardagi ceviz ici

Yarım su bardagi ic Antep fistik

Serbet icin:

2 kg sut

750 ml su

1 kg seker

Yapilisi

Serbet icin su, sut ve seker bir tencerede kaynatilip sogumasi icin kenara alinir.

Tereyagi eritilip ilidiktan sonra kadayif yag ile ovularak yumusatilir. Kadayifin yarisi yaglanmis tepsiye bastirilarak yerlestirilir. Cekilmis ceviz ve Antep fistigi

karistirilarak kadayifin uzerine yayilir. Kalan kadayif ile tepsinin uzeri kapatilir.

Sikica bastirilir. Kalan tereyagi uzerine gezdirilir. Onceden isitilmis 175-180 derecede yarım saat pisirilir. Firindan cikardiktan sonra uzerine soguga yakin serbet gezdirilir.

Kaymak, fistik ve ceviz ile suslenerek servis yapilir.