

Top Kadayif

Malzemeler

Yarım kilo tel kadayif

200 gram tereyagi

300 gram orgu peyniri

Serbeti icin;

3 su b. toz seker

2,5 su b. su

3 damla limon suyu

Uzerine;

Toz Antep fistigi

Yapilisi

Oncelikle orgu peynirini kup kup dograyin.

Kadayifi genis bir kaba alin. Tereyagini eritip, gezdirin ve elinizle didikleyin.

Kadayiftan bir avuc kadar alin ve avucunuzun icinde ortasini acip peynir koyun ve yuvarlayin.Firin tepsisine yerlestirin.Kalan kadayiflar icin de yani islemi tekrarlayin.

Onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri pembelesene kadar pisirin.

Serbeti icin toz seker ve suyu bir tencereye koyup kaynatin.Limon suyunu ekleyip,bir tasim daha kaynatin ve sogumaya birakin.Pisen tatlilari,ilindiktan sonra servis tabagina cikarin.Soguk serbeti,ilik tatlinin uzerine gezdirip toz Antep fistigi ile susleyerek servis yapin.