FISTIKLI ANTEP KADAYIFI

1 kg. tel kadayıf
2 paket tereyağı (500 gr.)
Yarım çay bardağı üzüm pekmezi
İçi İçin;
2 Su bardağı antepfıstığı
Şerbeti İçin;
7 Su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır. İçinden 8 çorba kaşığı ayrılır.
Kalan tereyağı kadayıfla iyice karıştırılır. Kadayıf ince ince koparılarak tereyağı yedirilir.
Ayrılan tereyağı, pekmezle karıştırılır, büyük fırın tepsisinin tabanına sürülür.
Tereyağlı tel kadayıfının yarısı, iyice bastırılarak pekmezli, tereyağlı tepsiye yerleştirilir.
Üzerine dövülmüş antepfıstığı serpilir. Kalan kadayıf fıstığın üzerine iyice bastırarak yerleştirilir.
Tepsi 180 derece fırına sürülür, kadayıfın üzeri altın rengi olana kadar pişirilir. Kadayıf fırından çıkınca aynı büyüklükte başka bir tepsiye ters çevrilir, soğumaya bırakılır.
Bu arada şerbet hazırlanır; Su ve şeker kıvam alana kadar kaynatılır, limon eklenir, 6 – 7 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır. 5 dakika bekletilir.
Daha sonra şerbet soğumuş kadayıfın üzerine gezdirilir, 2 saat dinlendirilir.
Kare şeklinde dilimlenir, dövülmüş fıstıkla süslenir, ikram edilir.

Not: Fıstıklı Antep kadayıfının şerbeti, diğer şerbetli tatlılara göre biraz daha koyu kıvamda olmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1252 | Adı: Fıstıklı Antep Kadayıfı | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 01:33