

# Tel Kadayıflı Sultan Lokumu Tatlısı

20 adet



çok pratik

yaklaşık 30 dakika



## Malzemeler:

### Malzemeler:

- 100 g çiğ tel kadayıf
- 50 g tereyağı
- 2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı
- 5 adet çekirdeği ayıklanmış hurma
- 1 paket Dr. Oetker Sultan Lokumu Tatlısı
- 2,5 su bardağı süt
- 25 g tereyağı

## 1 Tel kadayıflarının hazırlanışı:

Kadayıfları 0,5 cm uzunluğunda kesin. Tereyağını orta ısıdaki ocakta eritin. Kadayıfları ilave edip rengi altın sarısı oluncaya kadar sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alın. Soğuduktan sonra Antep fıstıklarını ilave edin ve karıştırın.

## 2 Karışımın hazırlanışı:

Hurmaları küçük küpler şeklinde doğrayın.

Sütü bir tencereye alın. Üzerine tatlı karışımını ilave edin. Orta ısıdaki ocakta sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tereyağını ekleyin. 3 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın. Hurmaları ve Hindistan cevizini ilave edip karıştırın. Arada karıştırarak 20-25 dakika soğutun.

## 3 Şekillendirme:

Kadayıflı karışımı geniş bir tabağa alın. İki yemek kaşığı yardımı ile tatlıdan bir parça alıp kadayıfların üzerine alın. Tatlının üzerini kaplayacak şekilde eliniz ile kadayıf serpin ve tatlıyı avucunuzda nazikçe yuvarlayıp servis tabağına alın. Tamamını bu şekilde hazırlayın. Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapın.