

TARIF

Nutella®'lı Kadayıf

Kolay

1 h 0 Dk



İÇİNDEKİLER

500 gram kadayıf yufkası

750 gram Nutella®

Kızartmak için mısır yağı

Süsleme için

Şeker şurubu (damak tadına göre)

Çekilmiş antep fıstığı

Yenilenebilir çiçek



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**

HAZIRLANIŐI

- 1 Büyük bir tavada mısır özü yağını (yaklaşık 1,5 cm yüksekliğinde) orta ateşte ısıtın. Düz bir kaşığa yaklaşık 9 cm çapında dairesel bir kurabiye kalıbı koyun ve içini Konafa hamuru ile doldurun. Kaşığı ve kesiciyi, Künefe altın rengine dönene kadar yağın içine sokun. O da altın olana kadar diğer tarafa dönün. Kalan miktarla tekrarlayın.
- 2 Fazla yağı almak için diskleri bir mutfak kağıt havlusuna koyun ve tamamen soğumaya bırakın.
- 3 Nutella®'yı bir dekorasyon hunisine koyun ve disklerin yarısına biraz pompalayın, ardından diğer disklerle kapatın.
- 4 Öğütülmüş antep fıstığı ve şeker şurubu serpin ve servis yapmadan önce şekerlenmiş çiçekle süsleyin.