



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ ŞERBETLİ KADAYIF

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ

250 gr taze kadayıf

Muhallebisi için:

2 su bardağı süt

4 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı un

1 adet yumurta

1 paket vanilin

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

Vanilin hariç muhallebi için gerekli olan malzemeleri tencereye alıp karıştırarak pişiriyoruz.

Kaynadıktan sonra bir iki dakika daha pişirip vanilini ilave ediyoruz, kısık ateşte bir kaç dakika daha karıştırıp ocaktan alıyoruz. Arada karıştırın üzeri kabuk tutmasın.

Bizim Yağ'ı tavada biraz eritip kadayıfın üzerine döküyoruz. Elimizle çok küçük parçalayarak yağ kadayıfa iyice yediriyoruz.

Muffin kalıplı tepsiyi Bizim Yağ ile yağlayıp içlerine biraz kadayıf yerleştiriyoruz.

Ortasına biraz muhallebi koyup üstüne yine kadayıf koyup hafifçe bastırıyoruz.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında güzelce kızarana kadar pişiriyoruz.

Bu sırada şerbet için şekeri ve suyu tencerede kaynatıyoruz. Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ocaktan alıyoruz.

Şerbet soğuk kadayıf sıcak olacak şekilde şerbetini döküp şerbetini çekip soğuyunca servis yapıyoruz.

Not: Kadayıfların çok yumuşamaması için, üzerine koyduğunuz muhallebinin buz gibi olmasına dikkat edin.