KADAYIFLI MUHALLEBİ

250 gr tel kadayıf
1 litre süt
1 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı tereyağı

Kadayıf didiklenerek küçük parçalara ayrılır. 2 çorba tereyağında açık kahverengini alana dek kavrulur. Diğer yandan süt, şeker ve pirinç unu kıvam alana kadar pişirilir. Üzerine 2 çorba kaşığı tereyağı katılır. Mikserle 5 dakika çekilir. Kadayıfın yarısı bir kaba bastırarak konur. Üzerine muhallebi yayılır. Kalan kadayıf da muhallebinin üzerine yerleştirilir. Buzlukta 2 saat dondurulduktan sonra servise sunulabilir.

ML® Muhallebili Kadayıf için tıklayın



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 19.07.2016

© lezzetler.com tarif no:32934 • adı:Kadayıflı Muhallebi • gönderen:şerife sözen • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:27