



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MUHALLEBİLİ ÇITIR KADAYIF

Muhallebi için:

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı un

2 su bardağı süt

1 paket vanilya

Kadayıf için:

2 su bardağı tel kadayıf

50 gram margarin

2 çorba kaşığı kahvaltılık sarelle

1-2 çorba kaşığı damla çikolata

Muhallebimiz için tencereye un şeker ve sütü alıp çırpalım ve pişirmeye başlayalım. Kaynayan muhallebimizi koyu kıvamlı bir hale getirene kadar pişirelim. Daha sonra ateşten alıp bir paket vanilyayı ekleyip soğumaya bırakalım. Soğuyan muhallebimizi mikserle iyice çırpalım pürüzsüz hale getirelim. Şimdi kadayıflarımızın hazırlanmasına geçelim. Bir tavaya margarin alıp eritem. İçine çiğ kadayıflarımızı kırıp dökelim ve kavurmaya başlayalım. Kadayıflarımız pembeleşmeye başlayınca ocağın altını kapatalım ve kadayıflara 2 çorba kaşığı kahvaltılık sarelle ekleyelim. (2 çorba kaşığı da damla çikolata ekleyelim. İsteğe bağlı.) İyice karıştırıp çikolatayı kadayıfa yedirelim. Daha sonra hazırlamış olduğumuz bu kadayıflı karışımı fincanların içine yarıya kadar dolduralım. Üzerine 1-2 tatlı kaşığı muhallebi koyup tekrar üzerine muhallebi kapatalım. Kaşıkla iyice bastırarak birbirine yapışmasını sağlayalım. Bu şekilde malzememiz bitene kadar devam ediyoruz ve buzdolabına alarak soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan kadayıflarımızı dolaptan çıkarıp dikkatli bir şekilde fincanlardan çıkarıyoruz. Servis tabağına alıp servis yapıyoruz.

Not: Dikkat etmeniz gereken fincanın içine streç film veya buzdolabı poşeti sererek kadayıfı doldurursanız çok kolay bir şekilde çıkarmış olacaksınız.

