



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI KADAYIFLI MUHALLEBİ

1 su bardağı kavrulmuş kadayıf

Sade muhallebi için:

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

3,5 su bardağı süt

1 yumurta

1 paket vanilya

Kabaklı muhallebi için:

Yarım kilo bal kabağı

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı su

1 vanilya

Muhallebi malzemelerini tencereye alıp kıvamı koyulaşana kadar pişiriyoruz. Ateşten alıp soğutuyoruz. Kabakları soyup dilimliyoruz ve tencereye alıp su şeker ekleyip pişiriyoruz. Ateşten alıp soğuttuktan sonra blenderdan geçiriyoruz ve 1 vanilya ekliyoruz. Kadayıflarımızı kırıp tencereye alıyoruz ve orta ateşte pembeleşene kadar kavuruyoruz. Kaselerin içine birer çorba kaşığı kadayıf koyuyoruz üzerine sade ve kabaklı muhallebi koyuyoruz. Son olarak üstüne tekrar kadayıf serpip buzdolabında biraz beklettikten sonra servis yapıyoruz.

