



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ DONDURMALI KADAYIF

- 1 Su bardağı Ceviz
- 250 Gr Kadayıf
- 1 Tatlı kaşığı Tarçın
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- Kreması İçin:
- 1 Paket Damla Sakızı
- 1 Çorba Kaşığı Labne Peyniri
- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 1 Litre Süt
- 1 Su bardağı Toz Şeker
- 3 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- Üzeri İçin:
- 2 Top Dondurma
- Çilek

Kadayıfları doğruyoruz. Kreması için, tencereye, süt, un ve nişasta koyup ocağın üzerine koymadan çırpma teli ile karıştırıyoruz. Sonra ocağın üzerine alıp şekerin birazını ayırıp geri kalanı ilave ediyoruz. Şekerin ayırdığımız kısmını damla sakızı ile ayrı bir yere alıp dövüyoruz ve kremaya ilave ediyoruz. Pişmeye yakın yumurta sarısı ekliyoruz. Piştikten sonra labne peyniri koyup karıştırıyoruz. Doğranmış kadayıfı, tereyağı ile kavuruyoruz. Şeker, kırılmış ceviz ve tarçın ekleyip iyice kavurduktan sonra altını kapatıyoruz. Tatlı kaselerinin tabanına kadayıf üzerine krema ve üzerine biraz daha kadayıf koyuyoruz. Soğuduktan sonra üzerini dondurma ve çilek ile süsleyip servis ediyoruz.

