



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MUHALLEBİLİ KADAYIF

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 4 Yemek Kaşığı nişasta
- 1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 Çorba Kaşığı şerbet için limon suyu
- 3 Su Bardağı ŞERBET İÇİN SU
- 400 gr çiğ tel kadayıf
- 1 Yemek Kaşığı pirinç unu
- 3 Su Bardağı şerbet için toz şeker
- 9 Yemek Kaşığı toz şeker
- 5 Su Bardağı süt

Margarini eritip ılıtın. Derin bir kap içindeki tel kadayıfların üzerine margarini gezdirerek elinizde iyice harmanlayın. Muhallebi için orta boy bir tencereye süt toz şeker pirinç unu ve nişastayı koyarak katılıp kaynayıncaya kadar pişirin.kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocaktan indirip içine cevizi ekledikten sonra soğumaya bırakın.şerbet için su ve şekeri orta ısıda kaynatın.limon suyunu ekleyip bir kaç dakika sonra ocaktan indirin. 8-10 cm çapındaki ufak bir kase nin içine bir avuç kadar tel kadayıfı kenarları dışa taşacak şekilde yerleştirin. İçine 3 çorba kaşığı kadar muhallebi koyup kadayıfın dışa sarkan kenarlarıyla üzerini kapatın.bu şekilde hazırladığınız kaseleri yağlanmış fırın tepsisine ters çevirerek kadayıfın toplarını çıkarın.175 derece ayarlı fırında kadayıfların üzerleri kızarıncaya kadar pişirdikten sonra ılınmaya bırakın.üzerine sıcak şerbeti gezdirip servise sunun.