



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİLİ KADAYIF

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram kadayıf  
125 gram tereyağı  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Muhallebi için:  
2,5 su bardağı süt  
2,5 çorba kaşığı irmik  
2,5 çorba kaşığı tozşeker  
1 paket vanilya  
Şerbet için:  
3 su bardağı tozşeker  
4 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Sos için:  
500 gram çilek  
1 çay bardağı tozşeker  
1 tatlı kaşığı nişasta

Muhallebi için süt, irmik, tozşeker ve vanilyayı tencereye alın. 2 dakika sürekli karıştırarak pişirin. Kaynayınca ocaktan alın. Kadayıfı geniş bir tepsiye alın. Üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karışımı gezdirip elinizle iyice harmanlayın. Kadayıfın yarısını fırın kabına bastırarak yerleştirin. Üzerine irmikli karışımı yayıp, kalan kadayıfla kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu 5 dakika kaynatın. Limon suyu ilave edip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Daha sonra sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti gezdirin ve şerbeti çekene dek dinlendirin. Sos için çilekleri temizleyip blenderden geçirin. Tozşeker ve nişasta ilave edip, ocağa oturtun ve sürekli karıştırarak 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kadayıfı dilimleyip, servis tabağına koyun. Üzerine sos gezdirip servis yapın.

