



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU MUHALLEBİLİ KADAYIF

500 gram kadayıf
150 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Muhallebi için:
500 ml süt
3 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
800 ml su
1 yemek kaşığı limon suyu
Sos için:
Yarım kg çilek
1 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı nişasta

Muhallebi için sütü, irmiği, şekeri ve vanilyayı tencereye aktarın. 2-3 dakika karıştırarak pişirin. Kaynayıp muhallebi kıvamına gelince ocaktan kaldırın. Kadayıfı geniş bir kaba alın. Üstüne eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını gezdirip, elinizle harmanlayın. Kadayıfın yarısını fırın kabına bastırarak yerleştirin. Üstüne de irmikli karışımınızı alın. Üzerine irmikli karışımı yayıp, kalan kadayıfla kapatın. Önceden ısıttığınız 180 derece fırında pişirin.

Şerbet için toz şekeri ve suyu 5-6 dakika kadar kaynatın. Limon suyu ekleyin ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Daha sonra sıcak kadayıfın üstüne soğuk şerbetinizi gezdirin. Tatlı, şerbeti çekene kadar dinlendirin. Sos için çilekleri temizleyip yıkayın ve blenderdan geçirin. Üstüne nişasta ve toz şeker ekleyip, ocağa alın. Sürekli karıştırma yaparak 5-6 dakika boyunca pişirin. Ocaktan aldıktan sonra soğumaya bırakın. Kadayıfı dilim yapıp servis tabağına alın. Sos ilave edip servis yapabilirsiniz.