



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TOP MUHALLEBİLİ KADAYIF

Eyüp Sevinç

250 g. tel kadayıf
1 çay bardağı fındık yağı
Muhallebisi için;
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Şerbeti için;
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 dilim limon
Üzeri için;
Taze çilek

Kadayıfı geniş bir kabın içerisine alın, fındık yağı ya da erimiş tereyağı ile harmanlayın. Küçük kek kalıplarına yalanmış kadayıfı yerleştirip 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Muhallebisi için; muhallebi malzemelerini bir tencerenin içine alın. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Şerbet için; şeker, su ve limonu küçük bir tencerede kaynatın. Şerbet ılıdıktan sonra pişmiş kadayıfların üzerine dökün ve şerbetleyin. Biraz dinlendirin. Kadayıfları kalıbından ters çevirerek servis tabağına dizin. Ilımış muhallebiden dondurma kaşığı ya da normal kaşıkla kadayıfın üzerine koyun. Çilekleri ikiye bölün, muhallebinin üzerine yerleştirin. Bir tutam nane ile süsleyin servis edin.

