



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA MUHALLEBİLİ KADAYIF

500 gr tel kadayıf
200 gr eritilmiş margarin+ 1 çay bardağı sıvıyağ
Üstü için; yeşil fıstık yada ceviz içi, hindistancevizi
Muhallebisi için;
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağından biraz fazla toz şeker
vanilya

Bunları muhallebi yapın. Kaymak tutmaması için arada karıştırın.

ŞERBETİ İÇİN;4 su bardağı şeker,4 su bardağı su,yarım limonun suyunu şerbet yap ve ılıt.

Büyük bir kaba kadayıfları koyun. İçine margarini ve sıvıyağını ilave edip parmak uçları ile kadayıflar yumuşayınca kadar karıştırın. Bir fincanın içine yarısına kadar kadayıf koyun.Sonra bir yemek kaşığı muhallebi ilave edin ve tekrar kadayıfla muhallebinin üstünü kapatın.Yağlı tepsiye fincanı ters getirerek kapatın. Yani kadayıf fincanın şeklini almış olacak.Sıcak fırında nar gibi kızarıncaya pişirin. Fırından çıkarınca biraz soğutun. Ilık şerbeti üstüne dökün. En az 2-3 saat bekletip öyle servis yapın. üstüne istediğiniz içle süsleyin. Muhallebi olarak istediğiniz pudingi koyabilirsiniz.Ama puding biraz koyu olmalı.Çikolatalısı çok güzel oluyor.

[ML® Muhallebili Kadayıf için tıklayın](#)

