



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL KADAYIF

6 kişilik
250 gram taze kadayıf
150 gram iç ceviz
100 gram fındık
1 paket 250 gramlık şeker
Yarım fincan toz şeker
Kreması için:
Yarım su bardağı pirinç (haşlanacak)
yarım kg süt
1 paket vanilya
1 fincan toz şeker
Hamuru için:
1 adet yumurta sarısı
yarım fincan süt
1 fincan yağ
aldığı kadar un
açmak için nişasta
Şurubu için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
limon suyu

Yumurta sarısı, süt, yağ ve unu birlikte yoğurarak hamur haline getirin. 1 saat kadar dinlendirin. Nişasta ile ince açın. Kreması için, süt, şeker ve haşlanmış pirinç birlikte haşlayarak lapa haline getirin. Koyu bir kıvam alınca ateşten alıp, blendırdaki karıştırın. İçine vanilya ekleyin. Bu arada 3 su bardağı şeker ve suyu kaynatarak şurubu hazırlayın. Kaynamaya başladığında içine limon suyu katın. Biraz sonra ateşten alın. Soğumaya bırakın. 250 gram tel kadayıfı didikleyin. 125 gram margarin eritin. Kadayıfın üzerine ılıkken dökün. Karıştırın. Kadayıfın üzerine basürin. Ceviz ve fındığı ince dövün. İçine yarım fincan toz şeker katıp, karıştırın. Hamuru düz bir zemine serin. Üzerine kremayı yayın. Onun üzerine ceviz fındık karışımını koyun. Hamuru rulo şeklinde sarın. Bıçakla dilimlerde kesin. Tepsiye yatık olarak dizin. Üzerlerine birer parça margarin koyun. Fırında kızartın. Çıkarttıktan sonra şerbetini döküp servis yapın.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)