



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KREMA KADAYIFLI MUHALLEBİ

2 su bardağı süt
½ su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket İçim krema
1 yemek kaşığı tereyağı

Derince bir tencere alın ve içerisine 2 su bardağı sütü, yarım su bardağı toz şekerini ve 2 yemek kaşığı mısır nişastasını ekleyin.

Ocağın altını açın ve sürekli karıştırarak muhallebi kıvamı alana dek pişirin.

Muhallebi kıvamı alıp kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kapatın ve 6-7 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenme süresinin sonunda içerisine Krema ekleyin.

Kremayı da ekledikten sonra güzelce karıştırın.

Tel kadayıfları doğrayın ve bir tavaya aldığınız tereyağında kadayıflar altın sarısı bir renk alana dek kavurun

Krokanı hazırlamak için ise şekeri kalın tabanlı bir sos tenceresinde tamamen eriyene dek karamelize edin.

Karamelize olmuş şekerin içerisine cevizleri kırarak ekleyin.

Hazırladığınız krokanı bir mermere dökün ve soğumasını bekleyin.

Krokan soğuduktan sonra parça parça kırın.

Hazırladığınız kırık krokanları kavrulmuş kadayıfla karıştırın.

Kadayıflı muhallebi kupta ya da bardakta servis edilebilir. Bardakta kadayıflı muhallebi hazırlamak isterseniz krokanlı kadayıftan bardakların dibine biraz koyun.

Üstüne biraz muhallebi dökün.

Muhallebinin üstüne tekrar krokanlı kadayıf ekleyin ve tekrar muhallebi dökün.

Son olarak tekrar krokanlı kadayıf ekleyin ve bardağı doldurun.

Bu şekilde tüm malzemeniz bitene dek bardakları hazırlayabilirsiniz.

Hazırladığınız bardakta kadayıflı muhallebileri buzdolabına kaldırın ve minimum 6 saat beklettikten sonra servis edin.

Not: Kadayıflı muhallebi yaparken en istenilen özelliklerden birisi de kadayıfın çıtır çıtır olmasıdır. Bu çıtırılığı sağlamak için kadayıfı kullanmadan önce bir süre buzdolabında bekletebilirsiniz. Bana bu kadar çıtırlik yetmez dersanız daha da çıtır ve tatlı bir lezzet için kadayıfınızın içerisine biraz toz şeker koyabilirsiniz. Sürekli karıştırmanıza rağmen muhallebiniz yine de topak topak olursa bir el mikseri ile çırparak doğru kıvamı almasını sağlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180939 • adı:İçim Şef Krema Kadayıflı Muhallebi • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 02:05