



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF YATAĞI

Muhallebisi için:

400gr İçim Labne

6 su bardağı İçim Süt

1 yemek kaşığı tereyağı

2 su bardağı irmik

2 su bardağı toz şeker

2 paket şeker vanilin

Üzeri için:

100gr tel kadayıf

2 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı tereyağı

6-7 adet ceviz

Muhallebinin malzemeleri bir tencereye alınarak kısık ateşte karıştırılarak pişirilir, kaynamaya başlayınca karıştırmaya devam ederek 5 dakika kaynatılır.

Muhallebiyi koyacağımız kabı yapışmaması için biraz ıslatıp muhallebiyi dökeriz. 3-4 saat derin dondurucu da bekletilirken, Üzeri için tel kadayıf kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur, pembeleşince şeker ve ceviz konulur ve 1-2 dakika daha kavrulur. Muhallebinin üzerine bol şekilde dökülür.

