



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI DAMLA SAKIZLI MUHALLEBİ

1 paket Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebi

3,5 su bardağı süt (700 ml)

100 gr tel kadayıf

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tarçın

1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi

Süslemek için:

Nar taneleri

Pakmaya Damla Sakızlı Muhallebiyi paket üzerinde verilen tarife göre pişirin.

Ocaktan alın, mikserle birkaç dakika kadar çırpıp servis bardaklarına paylaşın. Oda ısısında soğumaya bırakın.

Tel kadayıfı geniş bir tepside iyice didikleyerek açın.

Tereyağını geniş bir tavada eritip tel kadayıfları kızartın.

Ocaktan alıp tarçın ve ceviz içi ile birlikte tatlandırın.

Karışımı muhallebilerin üzerine paylaşın. En son nar taneleri ile süsleyin.

Buzdolabında beklettikten sonra soğuk soğuk servis yapın.

