



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KADAYIFLI KREMA

- 200 Gram tel kadayıf
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 2 orba kaŐıđı margarin
- 1 Tatlı kaŐıđı tarçın
- 1 Su bardađı ceviz
- 1 Litre süt
- 6 orba kaŐıđı kaŐıđı irmik
- 1 Su bardađı toz Őeker
- 1 orba kaŐıđı niŐasta
- 1 Paket vanilya

Tel kadayıfı doğradıktan sonra tenceremize koyuyoruz. Tahta kaŐıkla kadayıfımızı karıŐtırarak hafifce kavuruyoruz. Őekeri ve sıvı yağı dökerek biraz daha karıŐtırdıktan sonra margarini ekliyoruz. Cevizi küçük küçük kırıp tencereye ekliyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Kadayıfların rengi kızarıncaya tarçını da ekleyip, karıŐtırdıktan sonra altını kapatıyoruz. Kreması için önce stmz tencereye döküyoruz. İrmıği, vanilyayı, toz Őekeri, niŐastayı da ilave ediyor çırpma teliyle karıŐtırarak piŐirmeye baŐlıyoruz. Kıvamı koyulaŐıp kaynamaya baŐlayınca kavurduğumuz kadayıfın yarısını kalıbın tabanına yayıyoruz. PiŐirdiđimiz kremayı da kalıba döküyoruz. Kalan kadayıfı üzerine dökerek tahta kaŐıkla düzeltiyoruz. Tatlımızı soğumaya bırakıyoruz daha sonra buzdolabına alıyoruz. İyice soğuyunca kalıbından servis tabağına çeviriyoruz ve servis yapıyoruz

