



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI MUHALLEBİ

350 gram tel kadayıf
5 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz
1 litre süt
4 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı
1 paket 200 ml'lik sıvı krema

Kadayıfı ince ince kırın (kolay kırılması için 2 saat kadar derin dondurucuda bekletebilirsiniz).

Teflon tencereye ya da genişçe bir teflon tavada tereyağını eritin ve şekeri, kadayıfı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun.

Son olarak cevizi ilave edin ve bir süre daha kavurup ocaktan alın. (Kadayıfları ocaktan aldıktan sonra tencerede bırakırsanız kızarmaya devam edecektir o nedenle ya karıştırmaya devam edin ya da bir kaba alarak soğumasını sağlayın)

Muhallebinin hazırlanışı; krema ve vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alarak karıştırarak pişirin. Muhallebi kaynadıktan 3 dakika kadar sonra ocaktan alarak 10-15 dk soğumaya bırakın.

Daha sonra vanilya ve sıvı kremayı ilave edin ve mikser yardımı ile pürüzsüz bir görüntü alana kadar 4-5 dakika boyunca çırpın.

Yaklaşık 30cm çapında bir borcama kızartmış olduğunuz kadayıfların yarısını dökün ve borcamın tabanına güzelce yayın.

Üzerine hazırladığınız kremayı dökün ve en üste kalan kadayıfları serin. Tatlıyı soğuyana kadar bekletin ve buzdolabına kaldırın.

