



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI MUHALLEBİ

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gram tel kadayıf
1 su bardağı ufalanmış tel kadayıf
1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
125 gram pirinç unu
1 tatlı kaşığı teyeyağı

250 gram kadayıfı fırın tepsisine incecik yayın. Kızarana kadar pişirip soğuması için kenara alınız.

Daha sonra kadayıfı ufalayıp 2 çorba kaşığı toz şekerle karıştırınız.

Sütten 1 su bardağı ayırarak sütü kaynatınız.

Pirinç ununu soğuk sütte eziniz.

Şekerle ve 1 su bardağı ufalanmış tel kadayıfla birlikte sıcak süte ekleyin ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Tereyağını ekleyip mikser ile çırpınız.

Geniş bir kabı ıslatarak birkaç saat buzdolabında bekletiniz.

Servis tabağına ters çıkararak üzerine kadayıflı şeker karışımını serpiniz.

İki muhallebi katının arasına kadayıf serpiştirerek servis edilebilir.

