



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI MUHALLEBİ

- 3 avuç tel kadayıf ufalanmış
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 paket Pakmaya muhallebi
- 1 paket Pakmaya krema

Geniş bir tavada kadayıfı renk alıncaya kadar çevirin. Tavanın içine, tereyağı ve toz şekeri ilave edin ve karıştırın. Üzerine cevizi ilave edin karıştırın ve ocaktan alın.

1 paket Pakmaya muhallebiyi tencereye alın ve pişirin. Kaynayınca ocaktan alın, 1 paket Pakmaya kremayı ilave edin ve karıştırın.

Dikdörtgen şeklinde olan borcama alt tarafa tel kadayıf, üstüne muhallebi, en üst kısmına tekrar kadayıf koyup soğuk servis edin.

