KADAYIFLI MUHALLEBİ

250 gram kadayıf
5 yemek kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı tereyağı
Bir su bardağı iri dövülmüş ceviz
Muhallebi için:
1 litre süt
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 paket vanilya
1 paket krem şanti

Tereyağını geniş bir tavada eritin. Kadayıflarınızı şekerle birlikte tereyağında ara sıra karıştırarak kısış ateşte kavurun. İçine dövülmüş cevizinizi ekleyip altını kapatın. Başka bir kaba alıp soğumaya bırakın.
Bir sos tenceresinde un, nişasta, vanilya, şeker ve yumurtayı karıştırın. Sütü de ekleyip pişirmeye başlayın. Muhallebi kıvamını alınca altını kapatıp soğumasını bekleyin. Soğuyunca içine krem şantiyi ilave edip mikserle çırpın.
Kadayıflarınızın yarısını dikdörtgen tepsinizin tabanına iyice yayın. Üzerine muhallebinin tamamını her tarafı eşit olacak şekilde yayın. En üste kadayıfların kalanını döküp yine her tarafı eşit olacak şekilde iyice yayın. En az 2 saat buzdolabında katılaşması için bekletin. Ardından dilimleyip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:144322 • adı:Kadayıflı Muhallebi • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:06.05.2024 - 07:49