



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI MUHALLEBİ

<https://www.sabah.com.tr>

Muhallebi için:

- 1 litre süt
- 1 yumurta sarısı
- 1 su bardağı şeker
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket krema (200ml)
- 1 paket vanilya

Üzeri için:

- Kavrulmuş kadayıf
- Dövülmüş fındık

Geniş bir tencereye sütü alın, üzerine şekeri ekleyin ve iyice karıştırın. Ardından yumurta sarısı, nişasta ve unu yavaşça ekleyerek karışımı iyice karıştırın. Karışım katılaşmaya başlayınca tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Kıvam alan muhallebiyi ocaktan alın ve ilk sıcaklığının çıkması için birkaç dakika bekleyin. Krema ve vanilyasını ekleyin ve son kez karıştırın. Geniş cam sunum kabına kavrulmuş kadayıfların yarısını dizin, üzerine muhallebiyi dökün. Kalan kadayıfları da muhallebinin üzerine dökün. Dilerseniz ara katına ceviz parçacıkları serpebilirsiniz. Üzerine toz antepfıstığı ya da ceviz parçacıkları serpererek servis edebilirsiniz. Kadayıfın ilk sıcaklığı çıktıktan sonra dolapta soğumaya bırakın.

