



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 4 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 su bardađı toz řeker
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket krem řanti
- Süslemek için:
- 4 su bardağı kavrulmuş tel kadayıf
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık

Öncelikle evde kadayıf varsa kendinizde kadayıfı kavurabilirsiniz. Fakat hazır hali de marketlerde satılıyor. Vanilya ve krem şanti haricindeki tüm muhallebi malzemelerini tencereye ekleyin ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Altını kapattıktan sonra krem şanti ve vanilyayı da ekleyin karıştırın. Borcamın altına kadayıfı yerleştirin. Ardından üstüne muhallebiyi dökün ve üzerini tekrar kadayıfla kapatın. Fındık veya cevizle süsleyebilirsiniz.

