



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI MUHALLEBİ

350 gr kadayıf (kuru kadayıf)
10 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı tereyağı
Bir su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 litre süt
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı un
1 yumurta
1 paket vanilya
1 paket krema (200ml)

İlk olarak derin bir tencerede kadayıf ve tereyağı alınız ve kavurmaya başlayınız. Topaklanma olmaması için sürekli karıştırarak kavurunuz. Tereyağı tamamen eridikten sonra 6 yemek kaşığı toz şeker atıp kavurmaya devam ediniz. Kadayıflar renk değiştirmeye başlayınca dövülmüş 1 su bardağı cevizi ekleyip 8 - 9 dakika daha kavurup kadayıfları ocaktan alınız. Kavurduğunuz kadayıf ve cevizleri başka bir kaba alıp soğumaya bırakınız (aynı tencerede kalırsa yanabilir). Başka bir tencereye 4 yemek kaşığı şeker, 2 yemek kaşığı un, 2 yemek kaşığı nişasta ve 1 yumurta alıp iyice karıştırın. Üzerine 1 litre sütü ekleyip muhallebiyi pişirmeye başlıyoruz. Muhallebi kaynamaya başlayınca üzerine vanilyayı koyup tekrar karıştırıyoruz ve ocaktan alıyoruz. Muhallebi soğuduğunda 1 paket kremayı üzerine ekleyip mikser yardımıyla karıştırıyoruz. Kadayıflı muhallebi tatlısını yapacağımız kabın yarısına kavurduğumuz tel kadayıfları ekliyoruz. Eşit şekilde yaydığımız kadayıfların üzerine eşit şekilde muhallebiyi yayıyoruz. Geri kalan kadayıfları da eşit şekilde muhallebinin üzerine döküyoruz. 1 - 2 saat dolapta dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Servis ederken üzerine çilek, muz veya yaban mersini koyabilirsiniz. Muhallebisi 5 - 6 saat dinlenirse daha lezzetli olacaktır. Kadayıfları çok yakmamaya çalışın. Eğer kuru kadayıf bulamazsanız yaş kadayıfları 1 gün önceden buzdolabının derin dondurucu kısmında bekletin.

