



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIFLI MUHALLEBİ

1 litre süt  
1 su bardađı toz Őeker  
2 damla sakızı  
2 yemek kaŐığı un  
2 yemek kaŐığı niŐasta  
1 yumurta sarısı

Kadayıfı için:

300 gr tel kadayıf  
1 su bardađı ceviz içi dövülmüŐ  
1 su bardađı toz Őeker  
1 tatlı kaŐığı tarçın  
50 gr tereyađı

Yumurta bir tencereye kırılır. zerine Őeker konarak çok hafif ateŐ üzerinde telle çırpılır. Biraz vurulduktan sonra ateŐten alınarak yeniden ırpılmağa devam edilir. Yođurt kıvamına gelince içine, ayıklanmıŐ ve unlanmıŐ zmler, elenmiŐ un, limon kabuğu rendesi vanilya ilve edilir. Hep beraber yavaŐ yavaŐ karıŐtırılır. YađlanmıŐ ve UnlanmıŐ kek kalıbına dökülür. Hafif hareketli fırında ve fırının kapağı açılmadan bir saat müddetle piŐirilir. Fırından ıkarılır. Ters çevrilir. zerine pudra Őekeri ekilir. Kenarları düzeltir.



Fotođraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020