



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI MUHALLEBİ

500 gr tel kadayıf
1 su bardağı ceviz içi (dövülmüş)
50 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 lt süt
1 su bardağı toz şeker
2 adet damla sakızı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 adet yumurta sarısı

Tel kadayıflar bıçakla ince ince doğranır. Tencereye tereyağı koyup eritilir. Üzerine kadayıflar ilave edilip kavrulur. Tel kadayıf kavrulurken içine toz şeker ve cevizler de ilave edilir. Ayrı bir kaptaki muhallebe için tencereye süt, un, nişasta, toz şeker, dövülmüş damla sakızı konulup devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Kavrulan tel kadayıfın yarısı borcama yayılıp üzerine muhallebinin tamamı dökülür. Kalan tel kadayıf da muhallebinin üstüne dökülüp yayılır. İsteğe göre ılık ya da buzdolabında soğutulup soğuk servis yapılır.