



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI MUHALLEBİ

1 kilo süt
1 su bardađı un
1.5 su bardađı Őeker
1 paket vanilya
1 tatlı kaŐığı katı yağ

1 paket krem Őanti

Kadayıf için:

4 kaŐık katı yağ

400 gr. kadayıf

1 su bardađı Őeker

1 su bardađı çekilmiŐ ceviz içi

Unu, Őekeri, vanilyayı ve sütü tencereye boŐaltın. Koyu kıvam oluncaya kadar karıŐtırın. PiŐmeye baŐlayınca yağı ekleyin ve soğumaya bırakın diğer tarafta baŐka bir tencereye 4 kaŐık yağı koyun. Eriyince elinizle ince ince ufalttığınız kadayıfları tencereye atın. sonra Őeker ve cevizleri koyun. Kadayıflar iyice kızarana kadar sürekli karıŐtırın. Muhallebi soğuduktan sonra krem Őantiyi tencereye boŐaltın ve mikser yardımıyla çırpın. tepsinize önce kadayıfın yarısını boŐaltın ve elinizle bir güzel dağıtın sonra soğuyan muhallebinizi arasına koyun. Muhallebiden sonra tekrar kadayıfları tepsinin üzerine bir güzel dağıtın.

Not: İsteđe göre krem Őantiyi kakaolu da kullanabilirsiniz.