# KADAYIFLI MUHALLEBİ

3 yemek kaşığı margarin
5 yemek kaşığı toz şeker
350 g kadar tel kadayıf
1,5 su bardağı dövülmüş fındık
1 lt süt
4 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket toz kreme

1 paket kadayıfı elinizle ufalayın.Teflon tencereye ya da genişçe bir teflon tavada margarini eritin ve şekeri, kadayıfı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Son olarak cevizi ilave edin ve bir süre daha kavurup ocaktan alın. (Kadayıfları ocaktan aldıktan sonra tencerede bırakırsanız kızarmaya devam edecektir o nedenle ya karıştırmaya devam edin ya da bir kaba alarak soğumasını sağlayın)
Muhallebinin hazırlanışı; krema ve vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alarak karıştırarak pişirin. Muhallebi kaynadıktan 3 dakika kadar sonra ocaktan alarak 10-15dk soğumaya bırakın. Daha sonra vanilya ve sıvı kremayı ilave edin ve mikser yardımı ile pürüzsüz bir görüntü alana kadar 4-5 dakika boyunca çırpın.
Yaklaşık 30cm çapında bir borcama kızartmış olduğunuz kadayıfların yarısını dökün ve borcamın tabanına güzelce yayın. Üzerine hazırladığınız kremayı dökün ve en üste kalan kadayıfları serin. Tatlıyı soğuyana kadar bekletin ve buzdolabına kaldırın.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.01.2024

© lezzetler.com tarif no:98125 • adı:Kadayıflı Muhallebi • gönderen:peri bacası • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:31