



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KADAYIFLI MUHALLEBİ

60 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta sarısı
2 Adet damla sakızı
2 Yemek Kaşığı nişasta
1 Su Bardağı ceviz içi dövülmüş
2 Yemek Kaşığı un
1 Litre süt
1 Tatlı Kaşığı tarçın
1 Su Bardağı toz şeker
300 gr tel kadayıf

Tel kadayıfı küçük küçük doğrayın. Tencereye margarini koyup eritin ve üstüne kadayıfları ekleyip kavurun. Tel kadayıf kavrulurken içine 1 bardak şeker ve ceviz koyup iyice kavurun. Diğer yandan muhallebiyi hazırlamak için bir tencereye un, süt, nişasta, toz şeker ve damla sakız koyup durmadan karıştırarak pişirin. Kavrduğunuz tel kadayıfın yarısını bor cama yayın ve üzerine muhallebiyi yayın sonra kalan tel kadayıfı da muhallebinin üzerine yayıp buzdolabına koyun. Yarım saat sonra servise hazır.