



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI PAŞA SARMA

350 gram tel kadayıf
Yarım çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
İçi için:
100 gram ceviz içi
Muhallebisi için:
1 litresüt
1,5 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı tereyağı
2 paket vanilya

Kadayıflı paşa sarması için önce tavaya 1 yemek kaşığı kadar tereyağını koyun ve eritin ardından kavrulmuş tel kadayıfları ekleyin. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra şekeri ekleyin. Şekerle de biraz kavurup bir fırın tepsisine boşaltıp hiç boşluk kalmayacak şekilde yayın.

Bu sırada muhallebisini yapın. 1 litre sütü tencereye dökün. Unu ve şekeri ekleyip hızlıca karıştırın. Muhallebi kıvamı alınca içerisine vanilyayı ve tereyağını ekleyin. Ocaktan alın ve tereyağını ekleyin. İyice karıştırın. Sıcak muhallebiyi kadayıfların üzerine dökün ve tüm tepsiye düzgünce yayın. Tatlıyı buzdolabında 3-4 saat kadar bekletin. Tatlıyı ortadan dört parçaya kesin sonra tepsiyi ters çevirip üç sıra daha aşağıya doğru kesin. Oluşan her parçanın baş kısımlarına ceviz koyun. Ardından koyduğunuz yerden sarmaya başlayın. Sardıktan sonra servis edin.

Not: İsteyenler dondurma ile servis edebilir ya da çikolata sosuyla süsleyebilir.

