



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIFLI PAŞA SARMA

250 gram kırık kadayıf  
1 yemek kaşığı Pınar tereyağı  
2 yemek kaşığı toz şeker  
Muhallebi için:  
4 su bardağı Pınar Geleneksel Tatlılarına Özel Süt  
1 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
125 gram Pınar tereyağı  
1 paket vanilya  
İçi için:  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Kadayıfı tereyağı ve şeker ile bir kapta harmanlayıp rengi çok az değişene dek geniş bir tavada kavurun. Kadayıfı pişirme kağıdı serilmiş orta boy bir fırın tepsisine yayın. Muhallebi için tereyağı dışında kalan malzemeyi derin bir tencereye alın ve homojen bir hal olana kadar çırpın. Orta ateşte karıştırarak koyulaşana dek pişirin. İyice koyulaşınca altını kapatın ve içine tereyağını ekleyip eriyene kadar karıştırın. Mikserle 5-6 dakika pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın ve kadayıfın üzerine yayın. 4-6 saat buzdolabında dinlendikten sonra muhallebiyi 12 parça olacak şekilde bölün. Bir parçanın ucuna dövülmüş ceviz serpip rulo yapın. Kalan dilimleri de aynı şekilde hazırlayıp soğuk servis yapın.

