



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI PUDİNG

200 gram tel kadayıf
1 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı süt
1 paket vanilyalı puding
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Yarım çay bardağı dövülmüş fındık
Üzerine:
Nar taneleri

Tel kadayıfı genişçe bir kaba alın ve elinizle didikleyerek açın. Tereyağını büyükçe bir tavaya alın ve eritin. İçine tel kadayıfı katın ve kısık ateşte rengi dönene kadar, sürekli karıştırarak kavurun. Soğuması için bir kenara alın. Orta büyüklükte bir cam kabı su ile ıslatıp, kadayıfın yarısını dibine yayın. Sütü bir tencereye alın. İçine puding, rendelenmiş limon kabuğu ve fıncığı ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Pudingi cam kabin içine yaydığınız kadayıfın üzerine boşaltın ve spatula ile üzerini düzeltin. Donması için buzdolabında en az 2 saat bekletin. Servis yapacağınız sırada dilimleyin. Üzerini kalan tel kadayıf ve nar taneleri ile süsleyip, servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 07.02.2025