



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI SÜTLÜ TATLI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 litre süt
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım su bardağı un
200 gram yaş veya kuru kadayıf
200 mililitre krema
Yarım su bardağı ceviz içi (ince kıyılmış)

Süt, nişasta ve unu tencereye alın. Devamlı karıştırarak pişirmeye başlayın. Fokurdamaya başlayınca içine en son kremayı ekleyin.

Eğer yaş kadayıf kullanacaksanız öncesinde bıçak ile şehriye uzunluğunda kesin ve bir tavada devamlı karıştırarak biraz kavurup renk almasını sağlayın. Eğer hazır pakette kullanıyorsanız bu işleme gerek yok. Kaselelere bir kat kadayıf, bir kat muhallebi, bir kat kadayıf, bir kat muhallebi, bir kat kadayıf olarak yerleştirin. Soğuduktan sonra üzerine ceviz serpiştirip dolaba kaldırın.

