



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI TAVUKGÖĞSÜ

- 100 g Tel Kadayıf
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Adet Damla Sakızı
- 1/2 Çay Kaşığı Vanilya
- 50 ml Krema
- 1 Çorba Kaşığı Fındık
- 1 Çorba Kaşığı Ceviz

Kadayıf ince kıyılıp tereyağında kavrulur. Rengi dönen kadayıfa toz şeker eklenip karıştırılır, ocaktan alınır. Tavukgöğsü için tereyağı eritilir un ekleyip tel çırpıcı ile sürekli karıştırarak un hafif sararıp kokusu çıkıncaya kadar kavrulur. Yavaş yavaş süt eklenir karıştırmaya devam edilir. Vanilya, tozşeker ve damla sakızı eklenir, koyulaşıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Üzerine yumurta ve krema eklenir ve mikserle çırpılır. Servis tabağına kavrulmuş kadayıf yayılır. Üzerine fındık ya da ceviz serpiştirilir. Sıcak muhallebi üzerine yayılır. Portakal reçeli ile servis yapılır.