



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR KADAYIFLI MUHALLEBİ

Sema Murtezaoğlu

- 1/2 Kg. Tel Kadayıf
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Çorba Kaşığı Margarin ya da Tereyağı
- 2.5 Kahve Fincanı Un
- 2.5 Kahve Fincanı Toz Şeker
- 1 Lt. Süt
- 1 Tatlı Kaşığı İsteğe Göre Damla Sakızı

Tel kadayıfı elimizde ufalayalım. Bir tencereye zeytinyağını alıp ısıtalım. Ufalanmış tel kadayıfları ekleyip kavuralım. Başka bir tencereye ise margarin veya tereyağını koyup eritem. Unu ekleyip kavuralım. Üzerine süt ve şekeri ilave edelim, karıştırarak pişirelim. İsteğe göre damla sakızını da ekledikten sonra el blendırıyla iyice çırpalım. Dikdörtgen borcam kabına önce kadayıf, sonra muhallebi ve sonra tekrar kadayıf olmak üzere malzemeleri yayalım. 1 gün buzdolabında beklettikten sonra dilimleyerek servis yapalım.