



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇİLEKLİ KADAYIF

500 gr. tel kadayıf
2 çorba kaşığı tereyağı
Kreması için:
4 su bardağı süt
4 çorba k. toz şeker
8 çorba kaşığı irmik
5 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Çilek

Kadayıf ve tereyağını bir büyük kabın içinde karıştırın. Bu arada da bir kabın içine süt, toz şeker, irmiği koyup karıştırarak krema kıvamına getirin. Koyulaşınca ocaktan alın. İçine tereyağını ekleyip karıştırmaya devam edin. Kadayıfın yarısını fırın kabına yerleştirin. Üzerine kremanın hepsini döküp yayın. Kalan kadayıfı da üzerine bastırarak yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Tatlı fırındayken de şerbeti yapmak için şeker ve suyu kaynatın. Tatlı fırından çıkınca üzerine şerbeti döküp 10 dakika bekletin. Çileklerle süsleyip servis yapın.