



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KADAYIF

1 Litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
150 gr tel kadayıf
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 paket margarin

Yarım margarinini eritin, kadayıfı yağlayın, biraz karıştırarak üzerine şekeri koyun tavada kızarana kadar iyice kavurun. Yarım paket margarinini eritin. İçine bir bardak un ekleyin. Biraz kavurduktan sonra sütü ilave edin. Kaynayınca şekerini ilave edin, muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocağın altını kapatın. Bir paket vanilya ilave edin. İyice çırpın. Borcama kadayıfların yarısını yayın üzerine kremayı döküp düzeltin. Ceviz serpin . Sonra tekrar üzerine kadayıfı döşeyip serpin. Buzdolabında bekletin. Daha sonra servis yaparken üzerine antep fıstığı veya ceviz serpin.



02/01/2013 21:40

Fotoğraf "can su" tarafından gönderildi. 06.07.2014