



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TEL KADAYIF

Yarım kg tel kadayif
1 paket tereyağı ya da margarin
Krema için:
Yarım litre süt
1 çay bardağı pirinç unu
1 çaybardağı şeker
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Evvela şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Krema malzemesi orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır. Kadayıfın üzerine dökülür ve didiklenir. Yağlı kadayıfın yarısı bastırarak fırın kabına yerleştirilir. Üzerine krema yayılır. Kalan yağlı kadayıf üzerine yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat bekletilir. Kare keserek servise sunulur.



Fotoğraf "Refika Ekin" tarafından gönderildi. 01.12.2015