



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KREMALI TEL KADAYIF

Malzemeler:

1 kg. tel kadayif

krema:

250 gr. margarin

8 yemek kaşığı irmik

750 gr. süt

4 yemek kaşığı şeker

Şerbet için:

4 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su kaynatılıp soğutulur

Yapılışı:

Margarin, irmik ve şeker 750 gr. sütle pişirilir. Bol yağlanmış tepsiye kadayifin yarısı elimizle ezilerek yerleştirilir. Pişirdiğimiz krema üzerine iyice sürülür. Kalan kadayif tekrar kremanın üzerine yerleştirilir. 180° de kızartılır. Fırından çılanca ters çevrilip soğuk şerbet dökülür.

---