



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI TEL KADAYIF

1 kg. tel kadayif  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Kreması için:  
4 su bardağı süt  
4 çorba kaşığı tozşeker  
8 çorba kaşığı irmik  
5 çorba kaşığı margarin  
Şerbeti için:  
4 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Süt, tozşeker, irmik ve margarini sürekli karıştırarak pişirin. Şerbet için su ve tozşekeri kaynatın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ekleyin. 1-2 taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kadayıfı erimiş margarinle harmanlayın. Yarısını bir fırın tepsisine döşeyin. İlinmiş kremayı üzerine döküp, kalan kadayıfı yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti dökün.



Fotoğraf "tarifci abla" tarafından gönderildi. 20.07.2015