



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI TEL KADAYIF

1 kg. tel kadayıf
2 orba kaşığı tereyağı
Kreması için:
4 su bardağı süt
4 orba kaşığı toz şeker
8 orba kaşığı irmik
5 orba kaşığı margarin
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Süt, toz şeker, irmik ve margarini sürekli karıştırarak pişirin. Şerbet için su ve toz şekeri kaynatın, limon suyunu ekleyip bir iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kadayıfı, erimiş tereyağıyla harmanlayın. Yarisını tepsiye döşeyin. Ilınmış kremayı üzerine döküp kalan kadayıfı yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti dökün.