



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KADAYIF

1 Litre süt
1 su bardađı un
1 su bardađı Őeker
1 paket vanilya
150 gr tel kadayıf
1 su bardađı ekilmiŐeviz içi
1 paket margarin

Yarım margarini eritin, kadayıfı yağlayın, biraz karıŐtırarak zerine Őekeri koyun tavada kızarana kadar iyice kavurun. Yarım paket margarini eritin. İçine bir bardak un ekleyin. Biraz kavurduktan sonra sütü ilave edin. Kaynayınca Őekerini ilave edin, muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirin. Ocağın altını kapatın. Bir paket vanilya ilave edin. İyice ırpın. Borcama kadayıfların yarısını yayın üzerine kremayı döküp düzeltin. Ceviz serpin . Sonra tekrar üzerine kadayıfı dŐeyip serpin. Buzdolabında bekletin. Daha sonra servis yaparken üzerine antep fıstığı veya ceviz serpin.



02/01/2013 21:40

Fotođraf "can su" tarafından gönderildi. 06.07.2014