



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA KADAYIFLI MUHALLEBİ

350 gram tel kadayıf
3 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
Muhallebisi için:
1 litre süt
4 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 paket toz krem şanti

İşe kadayıfları ince ince kırmakla başlayın. Genişçe bir teflon tavada tereyağını eritip, şekeri ve kadayıfı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun.

Son olarak cevizi ilave edin. Bir süre daha kavurun ve ocaktan alın. Sonra tarçını ilave edip, karıştırın. Soğuması için kadayıfları tavadan başka bir tabağa aktarın ve beklemeye bırakın.

Muhallebinin hazırlamak için öncelikle toz krem şanti ve vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alın.

Karıştırarak pişirin.

Muhallebi kıvamını aldıktan sonra ocaktan alarak, 10-15 dakika soğumaya bırakın.

Daha sonra vanilya ve toz krem şantiyi ilave edip ve mikser yardımı ile pürüzsüz bir görüntü alana kadar 4-5 dakika çırpın.

Muhallebiyi servis edeceğimiz kupların tabanına soğumaya bıraktığımız kadayıfları koyuyoruz. Üzerine muhallebi ekliyor, tekrar kadayıf serpiyoruz. Kupta kadayıflı muhallebileri ister dolapta bir süre soğutarak, ister ılık bir biçimde tüketebilirsiniz.

