



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA KADAYIFLI MUHALLEBİ

500 gram tel kadayıf
3 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Muhallebisi için:
1 litre süt
3 yemek kaşığı
3 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
1 paket krema

Kadayıfları doğrayıp fırın tepsisine seriyoruz.

Üzerine ufak parçalar halinde tereyağına koyup 170 derecelik fırına veriyoruz.

Hafif pembeleşinceye kadar pişiriyoruz.

Hazır olunca bir tencere içine alıp

1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 çay bardağı şeker ile şeker eriyene kadar kavuruyoruz.

Muhallebi malzemelerini bir tencereye alıp hazırlıyoruz.

Muhallebi soğuduktan sonra üzerine kremayı üzerine döküp mikserle 5 dk. mikserle çırpıyoruz.

Kadayıflarımızda soğuduktan sonra dondurma kuplarının altına kadayıf üzerine muhallebi ve en üstüne tekrar kadayıf sürüyoruz.

Dolapta bekletip ceviz içi ile servis ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2023