



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