



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUPTA KADAYIFLI MUHALLEBİ

<https://www.dogrusicarrefour.com>

150 gram kadayıf  
100 gram tereyağı  
2 yemek kaşığı toz şeker  
Muhallebi için;  
1 yemek kaşığı un  
½ paket vanilin  
½ litre süt  
1 yemek kaşığı nişasta  
½ su bardağı toz şeker  
150 gram tereyağı  
Süsleme için:  
Çilek

Kadayıf 2-3 saat buzlukta bekletildikten sonra iki el arasında ovarak kırılmasını sağlayın. Tavada tereyağını eritip kadayıfları ekleyerek kavurun. Kavrulmuş kadayıfları soğumaya bırakın. Ayrı bir tencerede muhallebiyi hazırlamaya başlayın. Şeker, un ve nişastayı tencerede karıştırın. Üzerine süt ilave ederek orta ateşte pişirin. Kıvamını aldıktan sonra 3-4 dakika kısık ateşte kaynatın. Vanilya ve tereyağını da ekleyip tereyağı eriyene kadar karıştırın. Ocaktan alıp ılınmasını bekleyin. Servis edeceğiniz kup içerisine, alt kısmına bir kat kadayıf koyun. Kadayıfların üzerine bir kat muhallebi dökün. Üzerine tekrar bir kat kadayıf ekleyip çilek ile süsleyin. Aynı işlemi 3 kup içinde uygulayınız.

