



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUPTA MUHALLEBİLİ KADAYIF

- 1 Su bardağı Ceviz
  - 1 Paket Damla Sakızı
  - 1 Paket Labne Peyniri
  - 1 Çorba Kaşığı Nişasta
  - 1 Litre Süt
  - 1 Tatlı kaşığı Tarçın
  - 250 Gr Tel Kadayıf
  - 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
  - 1 Şu bardağı Toz Şeker
  - 5 Çorba Kaşığı Toz Şeker
  - 2 Çorba Kaşığı Un
  - 1 Adet Yumurta Sarısı
- Üzeri için:  
Dondurma

Öncelikle kadayıfları incecik doğruyoruz. Doğranan kadayıfların üzerine cevizleri döküyoruz. Kadayıfları tereyağ ve sıvıyağ içerisinde kavuruyoruz. Kadayıflarımızın üzerine şeker ve tarçın döküyoruz. Kısık ateşte yavaş yavaş kavurmaya devam ediyoruz. Muhallebisi için: Tencerenin içerisine süt döküyoruz. Üzerine şekeri, unu, nişastayı ve yumurtanın sarısını ilave edip bi süre karıştırıyoruz. Kıvamı koyulaştıktan sonra ocağın altını kapatıp ilk sıcaklığı çıkınca üzerine labne peynirini döküyoruz. Kupların zeminine önce kadayıfları koyuyoruz, üzerine muhallebi döküyoruz. Malzemeler bitene kadar bir kat kadayıf, bir kat muhallebi koyuyoruz. Tatlımızı dolapta 1 2 saat dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.

