



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON AROMALI KADAYIFLI MUHALLEBİ

Hilal Akçil

- 3 Çorba Kaşığı Nişasta
- 3 Çorba Kaşığı Un
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Adet Limon Kabuğunun Rendesini
- 1 Paket Toz Kremşanti
- Sos İçin:
- 125 g Kadayıf
- 2 Çorba Kaşığı Şeker
- 2 Çorba Kaşığı Erimiş Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Dövülmüş Ceviz

Kadayıfın kolay ufalanmasını sağlamak için bir gece buzlukta bekletelim. Kadayıfları dolaptan çıkarıp ufalayalım, erimiş yağ ve şekerle iyice karıştıralım, bir tencereye koyup rengi kahverengi oluncaya kadar kavuralım. Dövülmüş cevizi ilave edip karıştıralım. Muhallebiyi hazırlamak için sütü, nişastayı, unu, şekeri ve limon kabuğu rendesini tencereye koyalım. Orta ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirelim. İlimaya bırakalım. İliyinca toz kremşantiyi katıp iyice çırpalım. Soğumasını bekleyelim. Soğumuş muhallebiyi bir servis kabına boşaltalım. Üzerine kırıntı kadayıfı dökelim ve dilimleyerek servis edelim.



Fairy ile Mutlu Mutfaklar



Fotoğraf "hüsnü durmaz" tarafından gönderildi. 15.07.2017