



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF DOLMASI

Yarım kg tel kadayıf

Yarım paket tereyağı

Muhallebi:

3 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

1 su bardağı pirinç unu

1 çorba kaşığı mısır nişastası

Şerbet için:

2,5 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1 limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya terk edilir. Tereyağı eritilir ve ılıtılır. Kadayıfın üzerine dökülür ve didikleyerek karıştırılır. Diğer yanda muhallebi malzemesi bir tencereye konur, orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir. Yağlı kadayıf 6 eşit parçaya ayrılır. Uygun büyüklükte bir kaseye kenarlarından sarkıtarak yerleştirilir. Ortasına yeteri kadar muhallebi konur. Kenarlardan sarkan kadayıf yukarı doğru toplanır. Yağlanmış fırın kabına yan yana dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir.
