



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

250 gram tel kadayıf
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı şeker
Muhallebisi için:
1 kg. süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
Arası için:
Çekilmiş ceviz

Kadayıf bıçakla ince ince kesilir.

Bir tencereye, tereyağı, kadayıf ve şeker alınır, kadayıflar pembeleşene kadar kavrulur.

Kadayıflar kavrulunca bir tepsiye yayılır.

Başka bir tencereye süt, şeker, un ve tereyağı konur, devamlı karıştırarak ateşe oturtulur.

Göz göz olunca ateş kapatılır, vanilya eklenir, muhallebi mikserle iyice çekilir. Kadayıfın üzerine eşit bir şekilde yayılır.

Muhallebi tamamen soğuyunca şeritlere kesilir.

Şeridin uç kısmına biraz çekilmiş ceviz konur, sarılır, sargısı tamamlanınca kesilir ve servis tabağına konur.

Kesilen kısma tekrar ceviz konur, tekrar sarılır, kesilir, tabağa konur, bu şekilde bütün muhallebili kadayıf tamamlanır.

Servis tabağı buzdolabına kaldırılır, biraz dinlendirilerek servis edilir.

