MUHALLEBİLİ KADAYIF TATLISI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

250 gr kırık kadayıf
Yarım su bardağı tereyağı veya margarin
1.5 çay bardağı şeker
1 su bardağı ceviz veya fındık içi
Muhallebisi İçin:
1 kg süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 kutu krema ya da 1 poşet kremşanti

Kadayıf eritilmiş tere yağda rengi koyulaşana kadar kavrulur. İçine şeker ve ceviz ilave edildikten sonra biraz daha kavrulur. Kadayıfın yarısı dikdörtgen borcamın altına serilir.
Bir tencerede krema veya kremşanti hariç tüm malzemeler çırpılarak pişirilir ve mikserde 15?20 dk çırpılır. Ilıdığında krema veya kremşanti ilave edilip tekrar çırpılır ve soğumaya bırakılır.
Muhallebi iyice soğuduktan sonra kadayıfların üzerine dökülür. Muhallebinin üzeri kalan kadayıfla kaplanır. Soğuk olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:136631 • adı:Muhallebili Kadayıf Tatlısı • gönderen:yeni nefes • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52