MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

http://www.ebruomurcali.com.tr

500 gr. tel kadayıf
Yarım su bardağı tozşeker
1 su bardağından 2 parmak eksik erimiş tereyağı
Muhallebi için:
3 su bardağı süt
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
4 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı pirinç unu
1,5 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı un
2 diş damla sakızı
2 çorba kaşığı tereyağı

Süt, pirinç unu, nişasta, un ve tozşekeri tencereye koyun. Karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Limon kabuğu rendesİ, tereyağı ve dövülmüş damla sakızını ekleyerek mikserle 10 dakika çırpın.
Tel kadayıfını didikleyerek tereyağı ile yağlayın. Yanmaz genişçe bir tavada tereyağlı kadayıf ve tozşekeri esmerleşene kadar kavurun. Yağlanmış kalıba elinizle bastırarak kadayıfın yarısını döşeyin. Hazırladığınız muhallebiyi karıştırarak 10 dakika soğutun ve kadayıfın üzerine dökün. Kalan kadayıfı aynı şekilde muhallebinin üzerine yerleştirin. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:137985 • adı:Muhallebili Tel Kadayıf • gönderen:hamarat teyze • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:33