



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

500 gram kadayıf
1 litre süt
3 tepeleme yemek kaşığı pirinç unu
1 tepeleme yemek kaşığı un
6 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
150 gram tereyağı
Şerbeti için:
3,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Kadayıfı birkaç saat önceden büyük bir tepsiye elinizle didikleyerek yayıp kurumasını sağlayın.

Şerbeti için suyu ve şekeri tencereye koyup kaynatın, kapatmanıza yakın limon suyunu ekleyip soğuması için kenara alın.

Vanilya ve yağ hariç diğer malzemeleri karıştırıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. En son vanilyayı ekleyip ateşten alın.

Pişireceğiniz tepsiye kadayıfın yarısından fazlasını yayın, üzerine soğuyan muhallebiyi döküp kalan kadayıfı en üste yayın. Yağı eritip kadayıfın üzerine gezdirin. Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarana dek pişirin.

Fırından çıkarıp ilk sıcaklığı geçtikten sonra soğuk şerbeti üzerine dökün. Servis esnasında ceviz, fındık veya antepfıstığı ile süsleyerek servis edin.

