



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ KADAYIF

- 250 gram tel kadayif
- 50 gram tereyağı
- 3-4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 litre süt
- 3 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 kutu krema
- 1 paket vanilya

Kadayıfları küçük küçük kıyın. Geniş bir tencerede tereyağını eritin. Kıyılmış kadayif ve şekeri ilave ederek rengi dönünceye kadar kavurun. Cevizi de ekleyerek 10 dakika sürekli karıştırarak kısık ateşte kavurun. Muhallebisi için süt, şeker, un ve nişastayı tencereye alarak çırpın. Daha sonra ocağa alın ve göz göz oluncaya kadar pişirin. Krema ve vanilyayı ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kadayıfın yarısını dikdörtgen bir kaba yayın. Üzerine muhallebiyi boşaltın. Kalan kadayıfı da muhallebinin üzerine yayın. Buzdolabında 1 gece bekleterek servis edin.

