



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Muhallebisi için:

1 litre süt

1 bardak şeker

1 yumurta sarısı

3 kaşık un

Üzeri için:

150 gr kadayıf

1 bardak ceviz

1 bardak şeker

2 kaşık tereyağı

Süt, şeker, yumurta sarısı ve un karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.

Muhallebi soğuduktan sonra 1 portakal kabuğu suyu ve rendesi eklenir.

Kadayıf, ceviz, şeker ve tereyağı da bir tava da kavrulur.

Bir borcama kavrulmuş kadayıfların yarısı dökülür.

Kadayıfların üzerine muhallebi eklenir.

En üst kata da yine kadayıflar eklenir.

Soğuduktan sonra servise hazırdır.

