



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1 Su Bardağı
Toz Şeker 5 Yemek Kaşığı
Tereyağı 3 Yemek Kaşığı
Yağlı İnek Sütü 1 Litre
Yumurta 1 Adet
Vanilya 1 Paket
Krema 1 Adet
Çiğ Tel Kadayıf 1 Kilogram

Kadayıfı ince ince kırın (kolay kırılması için 2 saat kadar derin dondurucuda bekletebilirsiniz). Teflon tencereye ya da genişçe bir teflon tavada tereyağını eritin ve 5 yemek kaşığı şekeri, kadayıfı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Son olarak cevizi ilave edin ve bir süre daha kavurup ocaktan alın. (Kadayıfları ocaktan aldıktan sonra tencerede bırakırsanız kızarmaya devam edecektir o nedenle ya karıştırmaya devam edin ya da bir kaba alarak soğumasını sağlayın) Muhallebinin hazırlanışı; krema ve vanilya hariç tüm malzemeleri (süt, yumurta, bir su bardağı şeker) tencereye alarak karıştırarak pişirin. Muhallebi kaynadıktan 3 dakika kadar sonra ocaktan alarak 10-15dk ılımaya bırakın. Daha sonra vanilya ve sıvı kremayı ilave edin ve mikser yardımı ile pürüzsüz bir görüntü alana kadar 4-5 dakika boyunca çırpın. Yaklaşık 30cm çapında bir borcama kızartmış olduğunuz kadayıfların yarısını dökün ve borcamın tabanına güzelce yayın. Üzerine hazırladığınız kremayı dökün ve en üste kalan kadayıfları serin. Tatlıyı soğuyana kadar bekletin ve buzdolabına kaldırın.

