



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Muhallebi için:

1 litre süt

1 su bardağı un

1 su bardağı şeker

3 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı tereyağı

1 vanilin

Kadayıf için:

200 gram kadayıf

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağından az toz şeker

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Tereyağında kadayıflarımızı kavuruyoruz.

Üzerine şeker ve dövülmüş cevizlerimizi ekliyoruz kısık ateşte güzelce çeviriyoruz.

İkiye bölüp yarısını fırın tepsimize yada borcama her türlü kaba ekleyebiliriz.

Yarısını fırın kabına döküp tabanını oluşturuyoruz.

İkinci katı için muhallebili harcımızı yapmaya başlıyoruz.

Un, şeker ve nişastayı tencereye ekleyip 10 dakika kadar pişiriyoruz.

Pişen harcımıza tereyağı ve vanilini ekleyip karıştırıyoruz.

Ocaktan aldığımız muhallebimizi biraz sıcaklığını çıkartıp kadayıfımızın üzerine yayıyoruz.

Kalan diğer kadayıfımızı muhallebinin üzerine yayıyoruz.

Elimizle biraz yadıktan sonra üzerine tekrar isteğe göre ceviz ekliyoruz.

