



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ TELKADAYIF

Kullanılacak Malzeme:

1 paket tereyağı

750 gr telkadayıf

Muhallebi için:

1 litre süt

1 su bardağı pirinç unu

1 tatlı kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

Şurup için:

4 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

Yarım limon suyu

Hazırlanışı:

Önce şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Muhallebi için Bütün malzeme tencereye aktarılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır. Kadayıfın üzerine dökülür iyice parça parça yaparak yoğrulur. Kadayıfın yarısı fırın tepsisine bastırarak yerleştirilir. Üzerine ılımış muhallebi yayılır. Kalan kadayıf muhallebinin üzerine yerleştirilir. 185 derece önceden ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şurup gezdirilir. Şurubu çekince kare kare keserek servise sunulur.