



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

1/2 kg tel kadayıf
3/4 bardak margarin
Şurup için:
2 bardak toz şeker
1 tatlı kaşığı limon
1,5 bardak su
Muhallebi için :
1 kahve fincanı pirinç unu
1,5 kg süt
3/4 kahve fincanı nişasta
1,5 bardak toz şeker
2 yumurta biraz tuz
2 çorba kaşığı portakal kabuğu reçeli

Kadayıfın sert kısımları ayrılıp didiklendikten sonra, yarısından fazlası içi yağlanmış bir tepsiye, kenarlarından taşırarak döşenir. Yalnız, tepsi pek küçük olmamalıdır. Zira kadayıf ince bir tabaka halinde döşenmelidir. Öte yandan tencereye süt, şeker ve bir tutam da tuz koyulur. Kaynayınca, yarım bardak suyla karıştırılarak bulamaç haline getirilir, pirinç unu, nişasta karışımı ilâve edilir ve devamlı karıştırılır. Muhallebi iyice pişip, kaşıktan düşmeyecek koyuluğa gelinceye kadar devamlı karıştırmak suretiyle pişirilir. Sonra kıyar gibi incecik kesilmiş yumurtaların sadece sarıları ve reçel ilâve edilip karıştırıldıktan sonra indirilir ve 5 - 6 dakika kadar karıştırılarak soğutulduktan sonra tepsideki kadayıfın üzerine dökülür. Kalan kadayıf üzerine koyulur. Tepsinin kenarlarından taşanlar da üzerine örtülüp muhallebi iyice kapatılır. En azından bir saat süreyle soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra, yağ fındık iriliğinde parçalar halinde kadayıfın üzerine koyulur. Orta ısı fırında nar gibi olana kadar kızartılıp çıkarılır. O soğurken, yanda şurup için yazılı malzemeyle koyuca bir şurup kaynatılır. Ve soğumuş olan kadayıfın üzerine dökülür. Bir - iki saat sonra tatlı iyice soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.