



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Malzeme:

6 orba kaşığı toz şeker
75 gram Teremyaę
1,5 su bardaęı ceviz içi
1 litre süt
4 orba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 orba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Nişastası
2 kahve fincanı toz řeker
1 adet yumurta
1 paket Bizim Mutfak řekerli Vanilin
1 su bardaęı krema

Kadayıfı iki saat derin dondurucuda bekletin. Dondurucudan çıkarın ve kırarak tencereye alın. Teremyaę'ı ve tozşekeri ilave edip orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Rengi değişince dövülmüş ceviz iini ekleyin. Ocağın altını kapatarak soğumaya bırakın. Muhallebi için, krema dışındaki tüm malzemeyi derin bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Ocaktan alın. Soęuyunca içine kremayı ekleyip mikser yardımı ile iyice çırpın. Kadayıfın yarısını büyük dikdörtgen cam bir tepsiye serpin. zerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayıfı da üzerine ekleyin. Dilimleyerek servis yapın.