



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

500 gr tel kadayıf
4 su bardağı süt
1 kahve fincanı tozşeker
6 kahve fincanı pirinç unu
2 kahve fincanı nişasta
Yarım su bardağı su
2 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı portakal kabuğu reçeli
2 kahve fincanı margarin
Şerbet için:
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

28 cm çapındaki bir fırın tepsisinin içini ve kenarlarını yağlayın. Tel kadayıfın yarısından azını ayırıp kalan kadayıfı, kenarlarından taşacak şekilde tepsiye yerleştirin.

Sütü tencereye alıp tozşeker ve ekleyerek kaynatın. Pirinç unu ve nişastayı ayrı bir kapta suyla eritin, kaynayan süte yavaş yavaş ekleyin. Muhallebi kıvamını alıncaya dek kaşırarak pişirin.

Yumurta sarılarını bir kasede çırpın. Reçeli ekleyip karıştırın ve yavaş yavaş muhallebiye ilave edin. 2 dakika daha kaşırtıp ateşten alın. 5-6 dakika bekletip tepsideki kadayıfın üzerine dökün.

Dışa taşan ve ayırdığınız kadalrı üzerini kapatın. Margarinı küçük küçük doğrayıp üzerine serpiştirin. Orta ısıllı fırında pişirin. Şerbeti kaynatıp soğuk kadayıfın üzerine dökün.