



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Ayşegül Bağcı

500 gr kuru kadayıf
1 çay bardağı ceviz
3 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı Yonca yağ
3 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
Vanilya
6 yemek kaşığı şeker

Önce muhallebimizi hazırlıyoruz bunun için süt, un, nişasta, şeker ve vanilyayı kaynayana kadar karıştırıyoruz sonra soğuması için kenara alıyoruz. Geniş bir teflon tencereye kadayıf şeker yağ ve kırılmış cevizimizi koyup ocağımızı yakıyoruz kadayıflar kızarana kadar sürekli karıştırıyoruz güzel karışmazsa kadayıflar yanabilir soğuduğunda kadayıfların yarısını servis tabağına döküyoruz sonra muhallebimizin tamamını döküp kalan kadayıfları üstüne serpiyoruz ister dilimleyerek isterseniz servis tabağında servis ediyoruz.