



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Gülay Öztel

tereyağı

1,5 su bardağı doğranmış ceviz

Muhallebi Malzemeleri:

1 kg süt

4 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

2 türk kahvesi fincanı toz şeker

1 yumurta

1 paket vanilya

1 küçük paket (süt paketinde) krema

Kadayıfı 1-2 saat öncesinden derin dondurucuya koyun. Dondurucudan alıp kolayca kırarak tencereye koyun.

İçine yağı, şekeri lave edip orta harlı ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Pembe hale gelince cevizi ekleyin.

Ateşten alıp soğutun.

Krema hariç tüm malzemeyi muhallebi gibi pişirip soğutun. Soğuduktan sonra iğne kremayı ekleyip mikserle karıştırın.

Kadayıfın yarısını büyük dikdörtgen borcama serin. Üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayıfı da serin.