



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

MALZEMELER

1/2 kg tel kadayıf
2 kahve fincanı tereyağı
4 su bardağı süt
10 kahve fincanı toz şeker
2 kahve fincanı pirinç unu
2 kahve fincanı nişasta
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz
1 çay fincanı portakal kabuğu reçeli
1 su bardağı su

YAPILIŞ TARİFİ

Kadayıfın dörtte birini ayırın. 28 cm. çapındaki tepsinin içini ve kenarlarını yağlayın. Kalan kadayıfı tepsinin kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin.

Sütü 6 kahve fincanı tozşeker ve tuz ile birlikte tencerede kaynatın. Pirinç ununu ve nişastayı yarım su bardağı suda eriterek bulamaç haline getirip kaynamakta olan süte ekleyin. Koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Yumurta sarılarını çırparak portakal reçeliyle karıştırıp muhallebiye ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin ve tepsideki kadayıfın üzerine boşaltarak yayın. Tepsinin dışına taşmış olan kadayıfları muhallebinin üzerine katlayarak çevirin.

Ayırdığınız kadayıfı da muhallebinin üzerine kapattıktan sonra soğuması için yaklaşık bir saat kadar bekletin. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde kadayıfın üzerine serpiştirin. Fırına verip 40-45 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta şerbet için su, 4 kahve fincanı şeker ve limon suyunu kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca kadayıfın üzerine gezdirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "abcd" tarafından gönderildi. 21.06.2019