



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

Yarım kg. tel kadayıf
2 çorba kaşığı margarin
Muhallebi için:
4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı pirinç unu
Yarım tatlı kaşığı nişasta
1 adet yumurtanın sarısı
Bir tutam tuz
1 paket vanilya
Şerbeti için:
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Limon suyunu ilave edip, 1-2 taşım daha kaynatıp, soğutun. Muhallebi için süt, tozşeker, un, pirinç unu, nişasta ve tuzu tahta kaşıkla muhallebi kıvamına gelene dek karıştırın. Koyulaşınca; içine yumurta sarısı ve vanilyayı ilave edin. 1-2 dakika karıştırıp, kaynatın. Diğer tarafta eritilmiş margarinden kadayıfın üzerine döküp, elinizle didikleyin. Bir neskafe fincanının içine kadayıftan bir tutam koyup, ortasına ılınmış muhallebiden bir kaşık koyun. Üzerini kadayıf ile kapatıp ters çevirin ve yağlanmış bir cam kabın içine yerleştirin. Kadayıf ve muhallebi bitene kadar işleme devam edin. Üzerine kalan margarini gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kadayıfların üzeri kızarana dek pişirin. Üzerine soğuk şerbet gezdirin. Şerbetini çektikten sonra cevizle süsleyin ve servis yapın.