



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KADAYIF

300 gr kadayif
6 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı ceviz
1 kg süt
4 yemek kaşığı un
2 fincan toz şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket krema

Kadayıfı 1-2 saat öncesinden derin dondurucuya koyun. Dondurucudan alıp kolayca kırarak tencereye koyun. İçine yağı, şekerini lade 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 içine kremayı ekleyip mikserle karıştırın. Kadayıfın yarısını büyük dikdörtgen borcama serin. Üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayıfı da serin.