



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

- 1 ay Bardađı pirinç unu
- 3 Su Bardađı toz Őeker
- 2 Adet yumurta
- 1 ay Bardađı niŐasta
- 250 gr YaŐ Kadayıf
- 1 Litre süt
- 1 Paket Sana HamurıŐı

Kadayıfın dörtte birini ayırın. Borcam kare tepsinin iini yağlayın. Kalan kadayıfı tepsinin kenarlarından taŐacak Őekilde yerleŐtirin. Bir tencerede süt, 6 kahve fincanı toz Őeker ve tuzu karıŐtırarak birlikte kaynatın. Pirinç unu ve niŐastayı yarım su bardağı suda eriterek bulamaç haline getirip kaynamakta olan süte ekleyin. KouluŐıp muhallebi kıvamına gelene kadar sürekli karıŐtırarak piŐirin. Yumurta sarılarını çırparak portakal reeliyle karıŐtırıp muhallebiye ilave edin. KarıŐtırmaya devam ederek 2 dakika daha piŐirin. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin. Muhallebiyi Borcam kare tepsideki kadayıfın üzerine boŐaltarak yayın. Tepsinin dıŐına taŐmıŐ olan kadayıfları muhallebinin üzerine katlayarak çevirin. Ayırdığınız kadayıfı da muhallebinin üzerine kapattıktan sonra soğuması için yaklaŐık bir saat kadar bekletin. Kalan margarini küçük parçalar halinde kadayıfın üzerine serpiŐtirin. Fırına verip 40-45 dakika üzeri kızarıncaya kadar piŐirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Diđer tarafta Őerbet için su, 4 kahve fincanı Őeker ve limon suyunu kaynatın. KoyulaŐmaya baŐlayınca ocaktan alarak kadayıfın üzerine gezdirin. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.