



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KADAYIF

50 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı toz şeker
3 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Su Bardağı ceviz içi
1 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
1 Litre MUHALLEBİ İÇİN ; SÜT
250 gr tel kadayıf
2 Parça damla sakızı

TEL KADAYIFLARI KURUMASI İÇİN BİR TEPSEYE ALIYORUZ YARIM SAAT 1 SAAT KADAR SONRA KURUMUS OLUR. SANA KLASİK ŞEKER VE KADAYIFLARI TENCEREYE ALIN . ORTA ATESTE RENGİ KOYULASINCAYA KADAR KAVURUN . CEVİZLERİ EKLEYİP 20 25 DK DAHA KAVURUN . MUHALLEBİSİ İÇİN ; SÜT ŞEKER UN VE VANİLYAYI BİR TENCEREYE ALIN . ORTA ATESTE KOYULASINCAYA KADAR PİŞİRİN . DAMLA SAKIZLARINI EKLEYİP ERIYİNCEYE KADAR KARISTIRIN . PİŞTİKTEN SONRA SOĞUMAYA BIRAKIN. AYRICA MUHALLEBİ DISINDA KREM SANTI YİPİP MUHALLEBİ ILIDIKTAN SONRA MIKSERLE İKİSİNİ KARISTIRIYORUZ . MUHALLEBİ VE KADAYIF SOĞUDUKTAN SONRA BİR BORCAM İÇİNE ALT MALZEME KADAYIFI GÜZELCE YERLESTİRİYORUZ USTUNE MUHALLEBİ VE SUSTUNE YENİDEN KADAYIF LARI DOKUYORUZ USTUNE İSTEĞE BAĞLI CEVİZ FINDIK YA DA ANTEPFİSTİĞİ SERPİLEBİLİR.