



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KADAYIF

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1,5 Su Bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Adet yumurta sarısı
- 5 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Paket sıvı krema(200ml)
- 3 Yemek Kaşığı mısır nişastası
- 1 Paket vanilya
- 4 Yemek Kaşığı un
- 350 gr tel kadayıf
- 1 Litre Muhallebisi için:süt

Kadayıfı ince ince kırın(kolay kırılması için 2 saat kadar derin dondurucuda bekletebilirsiniz). Teflon tencereye ya da genişçe bir teflon tavada sanayağını eritin ve şekeri, kadayıfı ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun. Son olarak cevizi ilave edin ve bir süre daha kavurup ocaktan alın. (Kadayıfları ocaktan aldıktan sonra tencerede bırakırsanız kızarmaya devam edecektir o nedenle ya karıştırmaya devam edin ya da bir kaba alarak soğumasını sağlayın) Muhallebinin hazırlanışı; krema ve vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye alarak karıştırarak pişirin. Muhallebi kaynadıktan 3 dakika kadar sonra ocaktan alarak 10-15dk soğumaya bırakın. Daha sonra vanilya ve sıvı kremayı ilave edin ve mikser yardımı ile pürüzsüz bir görüntü alana kadar 4-5 dakika boyunca çırpın. Yaklaşık 30cm çapında bir borcamı kızartmış olduğunuz kadayıfların yarısını dökün ve borcamın tabanına güzelce yayın. Üzerine hazırladığınız kremayı dökün ve en üste kalan kadayıfları serin. Tatlıyı soğuyana kadar bekletin ve buzdolabına kaldırın. Borcam seçimini yaparken daha büyük boy dikdörtgen borcam da kullanabilirsiniz. Kreması kalın olsun istiyorsanız verdiğim ölçüdeki borcam uygun geliyor.