



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KADAYIF

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Paket sıvı krema
- 5 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1,5 Yemek Kaşığı dövülmüş ceviz
- 350 gr tel kadayif
- 4 Yemek Kaşığı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Litre süt
- 3 Yemek Kaşığı mısır nişastası

KADAYIF İNCE İNCE KIRILIR.SANA MARGARİN ERİTİLİR,ŞEKER VE KADAYIFLA BİRLİKTE KAVRULUR.CEVİZ EKLENİP KAVRULMAYA DEVAM EDİLİR.BİRAZ SONRA OCAKTAN ALINIR.UN,NİŞASTA,ŞEKER KARIŞTIRILIP ÜZERİNE SÜT İLAVE EDİLİP İYİCE KARIŞTIRILIP KIVAMINI ALINCAYA KADAR PIŞİRİLİR.İSTEĞE GÖRE İÇİNE BİR YEMEK KAŞIĞI SANA MARGARİN EKLENEBİLİR.MUHALLEBİ SOĞUTULUP ÜSTÜNE VANİLYA VE KREM ŞANTİ EKLENİR.MİKSERLE ÇIRPILIR.KADAYIF KÜÇÜK PARÇALARA AYRILIR.EN ALT KATMANA KADAYIF SONRA ÜSTÜNE MUHALLEBİ VE SONRA BİRAZ DAHA KADAYIFLA SÜSLENİR.