



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Behiye Sönmez

KADAYIFLI KATMAN İÇİN:

300 gr tel kadayif

1/2 su bardağı toz şeker

75 gr tereyağı

Arzu ederseniz 1 su bardağına yakın ufalanmış fındık ya da ceviz içi

KREMALI KATMAN İÇİN:

1 lt süt

3 yemek kaşığı un

3 yemek kaşığı nişasta

1 su bardağı toz şeker

200 ml krema

Tavaya tereyağını ve şekerini koyun. Kadayıfları da elinizle ufalayarak ekleyin ve rengi koyulaşana kadar kavurun. En son içine ceviz ya da fındık ekleyin ve soğumasını bekleyin.

Kremayı hazırlamak için, bir tencereye krema hariç diğer malzemeleri ekleyin. Koyulaşıp kaynayınca kadar pişirin. Pişen muhallebi soğuyunca krema ile birlikte çırpın.

Kupların en altına muhallebiden döküp üzerine kadayıf ekleyin. Bu işlemi kup ölçüsüne göre tekrarlayın.

Arzuunuza göre kare ya da yuvarlak servis kaplarında da uygulayabilirsiniz. Hazır olan tatlınızı buzdolabında dinlendirin.