



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KUŞ YUVASI

<https://www.elele.com.tr>

200 g tereyağı
250 g tel kadayıf
2 yemek kaşığı
pudra şekeri
Muhallebisi için:
5 su bardağı süt
2 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket krem şanti
100 g labne
1 vanilya
Üzeri için:
File antepfıstığı

Tereyağını eritin. Derin bir kabın içerisine kadayıfları, yağı ve şekeri ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımı, varsa muffin kalıplarına, sufle kaplarına veya ısıya dayanıklı tabakların içine koyun. Parmağınızla iyice bastırarak çukur açın ve kalıbın şeklini almasını sağlayın. Hazırladığınız kadayıf dolu kalıplarınızı, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında, pembeleşene kadar pişirin. Muhallebi için derin bir tencereye süt, nişasta, un ve toz şekeri ekleyerek, tel çırpıcıyla sürekli karıştırarak, muhallebi kıvamını almasını sağlayın. Muhallebi olduktan sonra ocağın altını söndürüp, toz krem şanti ve 1 paket vanilyayı ekleyerek mikser yardımıyla çirpin. Ardından labneyi ekleyip, yeniden çirpmaya devam edin. İlinan muhallebiyi sıkma torbasına doldurup, buzdolabına alarak yaklaşık 1 saat soğumasını bekleyin. Fırından çıkan kızarmış kadayıfların da soğumasını bekleyin ve soğuduktan sonra kalıplarından yavaşça çıkarın. Kadayıf kaseleriniz ve muhallebiniz iyice soğuduktan sonra, muhallebi dolu sıkma poşeti ile kadayıfların içini doldurun. Üzerlerini file Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.

