



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

Tel kadayıf 1/2 kg.
Tereyağı 2 kahve fincanı
Süt 4 su bardağı
Toz şeker 10 kahve fincanı
Pirinç unu 2 kahve fincanı
Nişasta 2 kahve fincanı
Yumurta sarısı 2 adet
Tuz 1 kahve kaşığı
Portakal kabuğu reçeli 1 çay fincanı
Su 1 su bardağı
Limon suyu 1 tatlı kaşığı

Kadayıfın dörtte birini ayırın. 26 cm. çapındaki yuvarlak Borcam fırın tepsisinin içini ve kenarlarını yağlayın. Kalan kadayıfı tepsinin kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin. Sütü 6 kahve fincanı tozşeker ve tuz ile birlikte tencerede kaynatın. Pirinç ununu ve nişastayı yarım su bardağı suda eriterek bulamaç haline getirip kaynamakta olan süte ekleyin. Koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Yumurta sarılarını çırparak portakal reçeliyle karıştırıp muhallebiye ilave edin. Karıştırmaya devam ederek 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin. Muhallebiyi Borcam tepsideki kadayıfın üzerine boşaltarak yayın. Tepsinin dışına taşmış olan kadayıfları muhallebinin üzerine katlayarak çevirin. Ayırdığınız kadayıfı da muhallebinin üzerine kapattıktan sonra soğuması için yaklaşık bir saat kadar bekletin. Kalan tereyağını küçük parçalar halinde kadayıfın üzerine serpiştirin. Fırına verip 40-45 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta şerbet için su, 4 kahve fincanı şeker ve limon suyunu kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca kadayıfın üzerine gezdirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

