



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF

- 1/2 kg. tel kadayıf
- 4 su bardağı Pınar süt
- 2 kahve fincanı Pınar tereyağı
- 2 kahve fincanı pirinç unu
- 2 kahve fincanı nişasta
- 10 kahve fincanı toz şeker
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay fincanı portakal reçeli
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kadayıfın dörtte birini ayırın. 28 cm. çapındaki tepsinin içini ve kenarlarını yağlayın. Kalan kadayıfı tepsinin kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin. Sütü, altı 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 iki dakika daha pişirin. Ocaktan alıp beş dakika bekletin ve tepsideki kadayıfın üzerine boşaltarak yayın. Tepsinin dışına taşmış olan kadayıfı 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, dört kahve fincanı şeker ve limon suyunu kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca kadayıfın üzerinde gezdirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.