



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ TEL KADAYIF TARTI

350 gr tel kadayıf
150 gr eritilmiş tereyağı
100 gr çekilmiş ceviziçi
2 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
2,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Bir adet limon kabuğu rendesi
1 kase dolusu antepfıstığı yada yer fıstığı
50 gr çikolata (küçük parçacıklar yapılmış)

Kadayıfları elinizle biraz ufalayın eritilmiş tereyağı ile bolca yağlayıp tart kalıbına (ortası çukur tart kalıbı olacak) bastırarak yarısını döşeyin.

Üzerine iri çekilmiş ceviz döşeyin ve kalan kadayıfı yine iyice bastırarak kaplayın (.Kadayıfı tart kalıbına iyice bastırarak döşeyin)

180 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin.

Diğer tarafta şerbeti kaynatıp soğutun.

Kızaran kadayıfı fırından çıkarın, ters çevirin.

Sıcak tatlıya soğumuş şerbeti dökün. Her tarafını ıslatın.

Muhallebi için sütü tencereye koyun, içine şekeri, pirinç ununu, nişastayı ve limon kabuğunu koyup topaklanmaması için karıştırarak kaynatın.

Muhallebi biraz ılınınca tartın ortasındaki çukura dökün.

Bol toz antepfıstığı döküp dolaba kaldırın. Ertesi gün dilimleyerek servis yapın.