



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KADAYIF

350 gram tel kadayıf
1 ay bardağı sıvıyağ
Muzlu krema için:
2 adet muz
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı tozşeker
2 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 tatlı kaşığı pirinç unu
Şerbet için:
2 su bardağı su
2 su bardağı tozşeker
1 ay kaşığı limon suyu
Üzerine:
Antepfıstığı

Şerbet için su ve toz şekeri kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyu ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Krema için süt, toz şeker, un, buğday nişastası ve pirinç ununu geniş bir kapta karıştırarak pişirin. Krema kıvamı alınca çatalla ezilmiş muzı ilave edin. Kadayıfı geniş bir tepsiye alın. Üzerine sıvı yağı gezdirip elinizle lif lif ayırın. Kadayıftan bir parça alıp, küçük bir kase nin tabanına yerleştirin. Ortasına 1-1.5 orba kaşığı krema koyun. Tepsiye ters çevirip çıkarın. Kadayıf ve krema bitene dek işlemi tekrarlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak kadayıfın üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Şerbet çekene dek dinlendirin. Antepfıstığı serpip servis yapın.

