



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAÇAKLI MUHALLEBİ

250 gr kadayıf  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı ceviz  
2 çorba kaşığı şeker  
Muhallebi için:  
1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı pirinç unu  
1 çorba kaşığı nişasta  
1 paket vanilya

Tel kadayıf ince kıyılır, tereyağında kahverengi olana kadar kavrulur. Şeker ve ceviz eklenir. Diğer yanda muhallebi malzemesi bir tencereye konur ve orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Sonra kaselere pay edilir. Üzerine hazırlanan kadayıf konur.