



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜSLÜ KADAYIF

250 gram taze kadayıf
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı süt
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
Yarım kutu (100 ml) krema
1 yemek kaşığı pudra şekeri
Süslemek için: ceviz, fındık, fıstık kırığı
Şerbet için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Şerbet için 1 su bardağı su ve 1 su bardağı şekeri tenreçeye alın, orta ateşte 20-25 dakika kadar kaynatın. Kıvamı biraz koyulaşıp, rengi sarı olduğunda hazır olacak. Ateşten almadan önce limon suyunu ekleyip 1-2 dakika daha kaynatın ve soğumaya bırakın.

Sütü derin bir tencereye alın. Üzerine 1 yumurta sarısını ve şekeri ilave edip çırpın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Un ve nişastayı ayrı bir kapta suyla ezip, topaksız bir karışım elde edin. Sıcak süte yavaş yavaş ilave edip koyu bir muhallebi kıvamı elde edene kadar kaynatın.

Muhallebi iyice koyulaştığı zaman tencereyi ateşten alıp, vanilyayı ilave edin ve Arçelik In Love Mixer ile iyice çırpın. Muhallebi oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.

Arçelik Gurme Ankastre fırınınızı 200 °C'ye ayarlayın.

Muffin kalibnızı az sıvı yağ ile yağlayın.

Taze kadayıfları derin bir kapta açın. Üzerine yağı ilave edin. Ellerinizle yağı kadayıfa yedin. Muffin kaplarının yarısına kadar kadayıf ile doldurun. Üzerlerine bardak ile bastırın ki sıkı olsunlar. Kadayıfları fırının orta rafında iyice kızarana kadar pişirin.

Kızaran kadayıfların sıcak, şerbetin ise soğuk olması lazım. Kadayıflara şerbeti dökün. 2-3 saat bekletin, şerbeti çeksin.

Bu sırada yarım paket soğuk kremayı, 1 kaşık pudra şekeri ile Arçelik In Love Mixer'in en yüksek kademesinde krem şanti kıvamına gelene kadar çırpın. Soğumuş muhallebi ile birleştirin ve bir kaşık ile havasını söndürmeden karıştırın.

Kadayıfların üzerine muhallebiyi bölüştürün. Süsleyerek servis yapın.

