



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLAÇLI KADAYIF

Yarım kg tel kadayıf  
1 paket tereyağı  
Sütlaç için:  
2 su bardağı süt  
1 kahve fincanı pirinç  
2 kahve fincanı şeker  
2 çorba kaşığı pirinç unu  
1 tatlı kaşığı nişasta  
Şerbet için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı şeker  
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce sütlaç hazırlanır. Pirincin üzerine su konur, kısık ateşte şeklini kaybedene kadar pişirilir. Sonra tencereye süt, şeker, nişasta pirinç unu ve haşlanmış pirinç konur. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Diğer yandan şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tereyağı eritilir ve ılıtılır. Tel kadayıfın üzerine dökülür. Parmak uçlarıyla tel tel ayırarak birbirine yedirilir. Sonra tereyağlı kadayıftan bir komposto kasesini kapsayacak miktarda alınır. Kaseye yerleştirilir. Ortasına yeteri kadar sütlaç konur ve kase nin şekline göre kapatılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şerbet gezdirilir.