



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KADAYIF

1 kg. süt,
1 su bardağı tel kadayif,
1 su bardağı şeker,
badem (ince kıyılmış),
1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm,
2 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi,
antepfıstığı

Sütü kaynatın. Üzüm, küçük kırılmış kadayif, hindistancevizi, badem, fıstık ve şekeri ilave edin. Kısık ateşte koyulaşmaya kadar 20 dakika pişirin. Tatlıyı servis kabına alın, ılınmaya bırakın. Üzerini kıyılmış badem ve fıstıkla süsleyin. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Kadayif Yuvası için tıklayın](#)

[ML® Kadayif Yuvası \(görsel\)](#)