



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEL KADAYIFLI KUP

- 1 paket Tel Kadayıflı Muhallebi
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı krema
- 1 su bardağı küp şeklinde doğranmış hurma
- ½ çay bardağı iri kırılmış ceviz

Sütü bir tencereye alın ve üzerine muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, bekletmeden kremayı ilave edin ve el çırpıcısı ile iyice karıştırın. Arada karıştırarak 8-10 dakika soğutun, hurmaları ilave edin ve karıştırın.

Ürün paketinden çıkan tel kadayıfları bir kaseye alın, cevizi ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız muhallebiyi, aralara ve üzerlerine cevizli kadayıf koyarak kuplara doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Arzuya göre hurma ile süsleyerek servis yapın.

