



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI EKMEK KADAYIF

Malzeme

- Tuzsuz etimek veya ktır ekmek
- 1 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su
- kreması için:
- 500 ml süt
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 kutu Sana Kase peynirli sandviç sürme
- 100 g ceviz içi

Hazırlanışı

1. Etimekleri cam kâseye kırmadan dizin.
2. 1 su bardağı şekeri tencereye koyup eritip, renk değıştiren kadar kavurun.
3. Şeker eriyince yavaş yavaş 2,5 su bardağı suyu ilave edip bir taşım kaynatın.
4. Bir kepçe yardımı ile hazırlanan karamel sosu etimeklerin üzerine dökün. İri çekilmiş cevizlerin yarısını serpin.
5. Kreması için; küçük bir tencereye sütü, unu ve şekeri koyup karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Ateşten almadan önce vanilyayı ekleyip karıştırın. Kremayı soğumaya bırakın.
6. Krema soğuduktan sonra içine Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırdıktan sonra kremayı şerbetli cevizli ktır etimeklerin üzerine döküp düzeltin.
7. Kalan iri çekilmiş cevizleri serpip buzdolabında 3 saat soğuttuktan sonra servis edin.