

Kadayifli Muhallebi

Malzemeler

1 lt sut,
1 su bardagi un,
3/4 su bardagi seker,
100 gr krema,
2 parca damla sakizi,
2 damla vanilya aromasi,
250 gr kadayif,
1 su bardagi iri cekilmis findik,
1/2 su bardagi seker,
1 yemek kasigi tereyag.

Yapilisi

Kadayifi didikleyerek kucuk parcalara ayirin,
Tereyagini genis bir tavada eritin ve icine kadayifi eleyerek kavurmaya baslayin,
Sik sik karistirarak kadayiflar sariya donene kadar kavurun,
Icine finfigi katip 5 dk daha kavurun,
Sekerini ekleyip bir 5 dakika daha kavurup atesten alin,
Muhallebi icin un ve sekeri tencereye alin,
Sutu yavas yavas ekleyerek karistirin,
Karisim puruzsuz bir kivam alinca damla sakizini ekleyerek atese kaldirin,
Orta ateste koyulasana kadar pisirin,
Vanilya ve kremayi ekleyerek cirpin,
Uzerinin kabuk tutmaması icin sik sik karistirarak sogutun,
Kadayifin yarisini genis bir borcama dokun ve esit sekilde yayın,
Uzerine kremanın tamamını dokun ve duzleyin,
Kalan kadayifi muhallebinin uzerine esit sekilde serpin,
Dolapta en az 2 saat dinlendirip servis yapin.
Afiyet olsun....