

Kadayifli Muhallebi

Malzemeler

Muhallebisi için:

1.5 Lt sut

10 tepeleme tatli kasigi un

10 tepeleme tatli kasigi misir nisastasi

10 corba kasigi seker

1 paket krem santi

Kadayif için:

350 gr hazir firinlanmis kadayif

4 tepeleme corba kasigi toz seker

5 corba kasigi tereyagi

2 corba kasigi siviyağ

1,5 su bardagi cekilmis findik

Yapilisi

Kadayiflari buyuk bir teflon tencereye ufalayarak aktarin.

Uzerine seker, tereyagi ve siviyağı koyup rengi koyulasincaya kadar biraz kavurun ve sogumasi icin bir kenara alin.

Muhallebiyi hazirlamak icin un, nisasta, seker ve 1,5 lt den 1 su bardagi ayrilmis sutu tencereye alin koyulasip muhallebi kivami alincaya kadar karistirin.

Koyulasinca ocaktan alip icine vanilyayi da ekleyip icice karistirin ve ilinmasi icin bir kenara alin.

Ilindiktan sonra 1 su bardagi soguk sut ile hazirlanan krem santiyi hazirlayip muhallebinin icine ekleyin ve mikser ile en az 10 dk puruzsuz bir kivam alincaya kadar cirpin.

Servis icin sectiginiz kasenin en altina kavurdugunuz kadayiftan biraz koyun, uzerine cok az findik serpin, uzerine muhallebiden koyun ve tekrar biraz findik serpin, tekrar kadayif ile uzerini ortun. Bu katlari istediginiz olcude yapabilirsiniz ama cok yuksek olmamasina dikkat edin cunku yikilabilir.

Buzdolabinda en az 1 saat beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.