

Kitir Kadayifli Muhallebi

Malzemeler

300gr tel kadayif
50 gr tereyag
1 cay bardagi toz seker
1 su bardagi iri kiyilmis ceviz
1/2 cay kasigi tarcin
Muhallebi icin;
1 litre+ 1 su bardagi sut
2 kahve fincani un
2 kahve fincani seker
1 paket vanilya
1 paket toz kremsanti
1 paket kaymakli toz kremsanti

Yapilisi

Kadayiflar elle iyice ufalandiktan sonra tereyag, tarcin,toz seker ve cevizle beraber kisik ateste iyice karamelize oluncaya kadar kavrulur.

Tenceremize sut, seker , un konur ve muhallebi kivamina gelene kadar iyice pisirilir.

Daha sonra soguyana kadar mixerle iyice cirpilir. Cirpilan kremamiza santiler ve vanilya eklenir. Hep beraber biraz daha cirpilir. Kivami koyu gelirse 1 cay fincani kadar sut ekleyebilirsiniz. Akiskan bir krema olucaktir.

Bardaklarimizin altina kavurdugumuz kadayiflardan biraz konur, ustune hazirladigimiz muhallebimiz eklenir, en ustune tekrar kadayif konur.

Daha sonra buzdolabinda sogutulur ve ikram edilir..

NOT: Tel kadayiflarimizi aksamdan buzluga koyarsak, sabah kavururken ufalanmasi kolaylasir.