

Muhallebili Kadayif

Malzemeler

Kadayif kısmi için;

350 g kadar tel kadayif

3 yemek kasigi tereyag

5 yemek kasigi toz seker

1,5 su bardagi dovulmus ceviz(istege gore)

Muhallebisi için;

2 lt sut

2 su bardagi seker

7 yemek kasigi un(tepeleme)

4 yemek kasigi pirinc unu

1 paket vanilya

1 poset krem santi (1 paketten 2 poset cikiyor)

Yapilisi

Aslina bakarsaniz artik bu citir kadayiflari da hazir kavrulmuslari satiliyor.Ben ordan almayi tercih ettim cunku bu tatlinin en zahmetli kısmi o kadayiflari kavurmak.Ama bulamayanlar için tarifini yazalım dedik.Kadayifi ince ince kirin.Teflon tencereye ya da genişce bir teflon tavada tereyagini eritin ve sekeri, kadayifi ekleyerek pembelesinceye kadar kavurun. Son olarak cevizi ilave edin ve bir süre daha kavurup ocaktan alın.Kadayiflari ocaktan aldıktan sonra tencerede bırakırsanız kızarmaya devam edecektir o nedenle ya karıstırmaya devam edin ya da bir kaba alarak sogumasini saglayın.Daha sonra muhallebisi için krem santi haricinde diger gerekli tüm malzemeleri tencereye koyup karıstırmaya baslayın.koyulastigi zaman ocaktan alıp toz krem santiyi ekleyip cirpin.Daha sonra büyük borcaminiza kızartmis oldugunuz kadayiflari yarısını dokun ve borcamin tabanına güzelce yayın. Uzerine hazırladiginiz kremayi dokun ve ilindikten sonra buzdolabına kaldırın.Servis yaparken kızarttiginiz kadayiflardan kestiginiz muhallebinin üstüne koyup servis edin.Boylece kadayiflari yumuşamayacaktır.