

MUHALLEBÝLÝ KADAYÝF

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/11/25

MALZEMELER

- 1-200gr. yađ kadayýf
- 2-bir çorba kaýđý tepeleme tereyađý
- 3- bir su bardađý ceviz veya fýndýk(ince kýýýmýb)
- 4 -yarým bardak toz þeker

MUHALLEBÝ ÝÇÝN

- 1- 1kg. süt
- 2- 2- 1 su bardađý þeker
- 3- 3- bir su bardađý un
- 4- 1 paket vanilya
- 5- Bir paket kreme

YAPILISI:

Muhallebiyi piþir.ocađý söndür.vanilya ve kremayý ilave et iyice karýptýr.

Kadayýfý yađda kavur. Cevizle þekeri ilave et. biraz daha kavur.kadayýfýn yarýsýný tepsiye yay.

Üzerine muhallebinin hepsini dök.kalan kadayýfý üzerine yay sođuyunca buzdolabýnda dinlendir.

Gönderen emekli öđretmen HATÝCE ENGÝN(öđrencim) [wwwpervinengin.net](http://www.pervinengin.net)