

Kadayıflı ve cevizli muhallebi



Muhallebi için

- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- Yarım çay kaşığı vanilya esansı
- 3 yemek kaşığı pirinç unu

Üzeri için

- 250 g tel kadayıf
- 30 g tereyağı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 100 g iri kırılmış ceviz
- Çilek

Yapılışı

Üzeri için kadayıfları küçük parçalar şekilde ufalayın. Fırın tepsisine yayıp sıcak fırında 1-2 dakika bekletin. Tereyağı, toz şeker ve kadayıfları büyük bir tencereye alıp karıştırarak kavurun. Ceviz içini ekleyip kavurmaya devam edin. Tencereyi ocaktan alıp karışımı ılındırın. Muhallebi için süt, şeker, pirinç unu ve vanilya esansını bir tencereye alın. Orta ateşte koyulaşmaya kadar pişirin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Cam kupların tabanına bir

miktar cevizli kadayıftan koyun. Üzerine muhallebiyi paylaştrın. Cevizli kadayıf ve çilek dilimleri ile süsleyerek soğuk servis yapın.