# MUHALLEBİLİ KADAYIF

Yarım kg. kadayıf
150 gr. tereyağı
Muhallebisi İçin;
1 litre süt
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı pirinç unu
1 Paket vanilya
1 Avuç ceviz içi
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı süt
Şerbeti İçin;
4 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu

# Önce şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam alamaya başlayınca limon suyu eklenir. 5 dakika sonra ateşten alınır.
# 150 gr. tereyağı yakmadan eritilir. Sıcaklığı gidince kadayıfın üzerine dökülür. Kadayıf tel tel ayrılarak tereyağı ile iyice karışması sağlanır.
# Tencereye soğul süt, toz şeker, pirinç unu konur, kırpıcıyla karıştırılır. Orta ateşli ocakta karıştırarak pişirilir, göz göz olunca ocaktan alınır, vanilya eklenir.
# Muhallebinin soğuması için bir süre beklenir. (Ara sıra havandırarak karıştırılırsa çabuk soğuması sağlanır.)
# Yağlanmış kadayıfın yarısından fazlası fırın tepsisine bastırarak yerleştirilir.
# Üzerine soğumuş muhallebi düzgün olarak yayılır. Muhallebinin de üzerine iri dövülmüş ceviz serpilir.
# Kalan yağlı kadayıf en üste düzgün olarak serilir, hafifçe bastırılır.
# Muhallebili kadayıf önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
# Fırından çıkınca kısa süre bekletilir, sonra üzerine 1 çay bardağı soğuk süt gezdirilir.
# En son soğumuş şerbet, ılık kadayıfa dökülür. Bir gece dinlendirilir. Ertesi günü istenilen şekilde dilimlenir, servis yapılır.

Not: Kadayıf pişirmeden önce 2 saat üzeri açık olarak kurutulursa tel tel olacağı için sonuç daha iyi olur.