



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ TEL KADAYIF (KIBRIS)

5-6 kişilik
300 gram tel kadayıf
350 gram hellim peyniri
Yarım demet maydanoz
3 adet yumurta
yarım kg süt
Yarım su bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı sıvıyağ ile tel kadayıfı didin. Kadayıfın yarısını yağlanmış fırın tepsisine bastırarak döşeyin. Başka bir kabin içinde yumurtaları çırpın. Sütü ekleyip tekrar çırpın. Son olarak kalan sıvıyağı ekleyip karıştırın. Karışımın yarısını kadayıfın üzerine gezdirin. Hellim peynirini rendeleyin. Kiyılmış maydanozu peynire ekleyip karıştırın. Peynirli karışımı kadayıfın üzerine yayın. Kalan kadayıfı peynirin üzerine döşeyin. Ayırdığınız sütlü karışımı kadayıfın üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

[ML® Peynirli Tel Kadayıf için tıklayın](#)