



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF (ŞANLIURFA)

1,5 Kg Kadayıf teli
1 Kg. taze Urfa peyniri
1 Kg. şeker
1/2 su bardağı gün pekmezi

Peynirler yıkanır ince ince doğranır. Bez üzerine alınarak suyu alınır.

Kadayıf teli elle çekile çekile ufalanması sağlanır.

Tepsi yağlanır, kadayıf teli ikiye bölünerek yarısı tepsinin dibine serilir, peynirler ince aralıklarla telin üzerine dizilir, ikinci yarısı da tepsiye konup elle bastırılarak ezilir.

Muhtelif yerlerine sade yağ gezdirilir.

Pekmez hafif sulandırılarak kadayıfın üzerine konur.

Ocaktan etrafına yağ vererek çevire çevire pişirilir. Tepsi tutulup diğer yarısı çevrilir.

Şeker, 2 su bardağı su ile ocağa konur kaynayınca limon sıkılarak ocaktan alınır. Sıcakken soğumuş kadayıfa dökülüp servis yapılır.

Şurup sıcak ise kadayıf soğuk olmalıdır. Aksi takdirde hamurlaşır.

Not: Üst kısmının iyi kızarması için pekmez kullanılır.

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