



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ TEL KADAYIF (BOLU)

Necip Usta

Yağı :

250 gr. süzölmüş yağ

1 çorba kaşığı koyu şurup veya bal

Kadayıf:

600 gram tel kadayıf

Harcı :

1 kg. tuzsuz taze keçi peyniri

Şurubu:

1500 gr. şeker

750 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız.

Bir tepsiye yağın yarısını koyup dondurunuz. Şurup veya balı ilâve edip iyice karıştırıp tepsinin altına yayınız.

Yağın kalanını kadayıf ile bir tencereye koyup hafif ateşte 3-4 dakika karıştırarak kadayıfı ılıtınız ve ateşten alarak bir tepsiye boşaltınız. İki avucunuzla 19 dakika kadayıfı ovarak mümkün olduğu kadar kadayıfı ince kırınız ve kadayıfın üçte birini kalburdan geçirerek tepsinin altına sıkmadan yayınız. Kalan kadayıfın yarısını üzerine yayıp peynirini de muntazam yayınız. Geride kalan kadayıfı muntazam olarak peynirin üzerine diziniz ve kenarlarını tepsinin kenarına müsavi olarak bıçağın tersi ile bastırınız, fırına sürüp 25 dakika pişiriniz. Fırından çıkarak kendisini tutması ve sertleşmesi için 15 dakika buzdolabına koyunuz. Sonra bir tepsinin arkasına çevirerek yine aynı tepsiye iterek yerleştiriniz. Şimdi kadayıfın altı üstüne gelmiştir. 15 dakika daha fırında pişirip, hemen kaynar olarak şurubunu veriniz ve sıcak sıcak servis ediniz.