PEYNİRLİ KADAYIF

Malzeme:
1 kilo kadayıf
Tarım kilo tuzsuz peynir
100 gr tereyağı
100 gr sıvı yağ
Şurubu:
5 bardak şeker
3.5 bardak su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:
Eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ ile kadayıfları karıştırıp elle ovalayarak yağı kadayıfa yediliniz. Yarısını yağlanmış tepsiye basarak yerleştiriniz. Rendelenmiş peyniri üzerine serpiştiriniz. Diğer kalan kadayıfı da üstüne koyarak bastıra bastıra yerleştiriniz. Fırında kapağı açık olarak pişiriniz. Altı kızardıktan sonra bir tepsinin üzerine tersine çeviriniz. Sonra aynı tepsiye iterek yerleştiriniz. 15 dakika daha fırında kızardıktan sonra fırından çıkartıp şerbeti dökünüz.

ML® Peynirli Tel Kadayıf için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:23932 • adı:PEYNİRLİ KADAYIF • gönderen:şikemperver • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:42