



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KADAYIF (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg tel hamur
750 gr tuzsuz peynir
1 paket tereyağı
½ kahve fincanı pekmez
3 su bardağı tozşeker
1 bardak su
½ limon suyu

Yarım paket tereyağı hamura yedirilecek kalan yağ pekmezle karıştırılıp yarısı tepsinin içersine sürülür. Yağla karıştırılmış olan hamurun yarısı alınıp el ıslatılarak tepsiye bastırılarak yayılır. Peynir ince ince dilinerek hamurun üzerine yerleştirilir. Üzerine hamurun diğer yarısı yine elle bastırılarak yerleştirilir. Ocağın üzerinde çevrilerek pişirilir. Altı pişince bir tepsinin tersine çevrilerek pişirilen tepsi tekrar kalan yağla ovulup kadayıfın pişmiş yüzü dışarıya getirilerek hamur yüzü tepsiye rahatça konulur ve alt yüzü de aynı şekilde kısık ateşte pişirilmeye başlanır. Diğer taraftan üç bardak şekerin içersine su ve yarım limon suyu ilave edilerek şerbet yapılır ve soğutulur. Soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür.

Not: Kadayıf, Arapça kesmek, kırmak anlamına gelen Kat' kökünden gelir. Urfa'da pendirli kadayıf olarak bilinen bu tatlının tel tel olanına tel kadayıf, kadayıf telinin kırılıp ufalanması suretiyle yapılan şekline kırma kadayıf adı verilir. Taze peynirin bulunmadığı, daha çok kış aylarında cevizlikadayıfda yapılır.

