



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ TEL KADAYIF

400 gr tel kadayıf  
75 gr İçim Tereyağı  
100 gr İçim Labne  
200 gr İçim Süzme Beyaz Peynir  
1 Çorba kaşığı Şam fıstık tozu  
Şerbet için:  
5 Çorba kaşığı bal  
1 su bardağı su

Tel kadayıfı 2 eşit miktarda bölün. Tereyağını iyice erittikten sonra yağın yarısını kadayıfın yarısı ile eşleştirin ve elinizle tel kadayıfları karıştırın. Daha sonra 25 cm çapında bir yapışmaz tavaya bu karışımı sıkıca bastırarak yerleştirin ve arasına labne süzme beyaz peynir harcını yerleştirin. Kadayıfın diğer yarısını da yine tereyağı ile iyice karıştırıp harmanladıktan sonra peynirli harcın bütün üstünü örtecek şekilde sıkıca kapatın. Kısık ateşte her tarafı kızarana kadar yaklaşık 10 dakika çevire çevire pişirin. Bu çevirme işlemi için ikinci bir tava daha kullanırsanız hem eliniz yanmaz, hem de kadayıflar dağılmadan kolayca şekil alır. Kadayıfın yeterli miktarda kızardığından emin olun. Ayrı bir sos tenceresinde su ve balı 5-6 dakika kadar kaynatın ve bu hazırladığınız şerbeti kadayıfın her tarafına eşit miktarda yavaş yavaş dökün. Servis tabağına aldıktan sonra üzerini şam fıstık tozu ile süsleyebilirsiniz.

