



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KADAYIF ÇÖREK

Yarım kg tel kadayıf  
Yarım paket tereyağı  
1 ay bardağı sıvıyağ  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Tereyağı eritilir ve ılıması beklenir, sıvıyağ eklenir. Kadayıfın üzerine dökölür. Bütün her yerlerine yağ ulaşana kadar didiklenir. Bir tutam alınır, ezilmiş peynir konur, rulo yapar gibi katlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürölür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.