



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI PEYNİR

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tel kadayıf
250 gram sert beyaz peynir veya keçi peyniri
1 çay bardağı süt
3-4 yemek kaşığı nar ekşisi
2 yemek kaşığı bal
Kızartmak için sıvı yağ

Beyaz peyniri parmak kalınlığında çubuklar halinde kesin. Kadayıftan peynir çubuklarını saracak miktarda parçalar koparın, tezgaha serin. Kadayıfların üzerine biraz süt serpip elle bastırın. Bastırdığınız kadayıfların üzerine peynir çubuğunu koyun ve sarma sarar gibi sarın. Küçük bir tavaya sıvı yağ koyun, yağ kızınca kadayıf dolmaları içine atın. Dolmaları nar gibi olana kadar kızartın. Servis tabağının tabanına nar ekşisi gezdirin. Tavadan aldığınız peynir sarmalarını nar ekşisi üzerine sıralayın. Üzerine çok hafif bal gezdirin. Sarmaları iki parmak genişliğinde dilimleyerek sıcak sıcak servis edin.

