



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIFTA JAMBON VE PEYNİR

400 gr tel kadayıf  
3 adet yumurta  
1 kg süt  
125 gr sıvıyağ  
1 paket dil peyniri  
3 dilim jambon veya 10 dilim salam  
1 tatlı kaşığı tuz

Kadayıfı didikleyerek tel tel ayırın. Sütü, yumurtaları ve tuzu bir kaptaki çırpma teliyle karıştırın. Yağlanmış bir tepsiye kadayıfın yarısını döşeyin, üzerine dilim dilim ayrılmış dil peyniri ve jambonları dizin. Kadayıfın geri kalan yarısını bu malzemelerin üzerine döşeyin. Elinizle bastırarak yerleştirin. Önceden hazırladığınız sütlü karışımı kadayıfın üzerine dökün. Sıvı yağı da bir kaşık yardımıyla kadayıfın üzerine gezdirin. Üzerini şeffaf folyo ile kaplayın. 1 gün buzdolabında bekletin. Ertesi gün tepsiyi önceden ısıtılmış 200 dereceli fırına yerleştirin. Kadayıfın üzeri altın rengi alana dek yaklaşık yarım saat pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra soğutmadan dilimleyerek servis yapın.

