



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZANDİBİLİ KADAYIF

<https://www.droetker.com.tr>

Kazandibi:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

2,5 su bardağı süt

200 g labne peyniri

Kadayıf için:

200 g tereyağı

400 g çiğ tel kadayıf

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Kazandibini süt ile 3-4 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Bir çırpma kabına alın, labne peynirini ilave edin ve mikser ile 2 dakika çırpın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağını kısık ateşte eritin, ocaktan alıp soğutun. Kadayıfları geniş bir tepsiye alın, tereyağını üzerine gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıfların yarısını kalıba yayın, üzerine kazandibiyi yayın ve düzeltin. En üste kalan kadayıfları yayın, elinizle hafif bastırarak üzerini düzeltin. Kareler şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: 45 - 50 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Toz şeker ve suyu arada karıştırarak 5 dakika kaynatın. Kaynamanın son dakikasında limon suyunu ekleyin. Ocaktan alıp 7-8 dakika bekletin ve soğuk kadayıfın üzerine dökün. Soğutup servis yapın.

