



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİRLİ KADAYIF (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg tel kadayıf
750 gr tuzsuz taze peynir
200 gr tereyağı
3 kaşık pekmez
1 kg toz şeker
4 su bardağı su

Tepsiye tereyağı ve pekmez sürülür kadayıfın yarısı tepsiye bastırılarak yerleştirilir. Ezilmiş taze peynir üstüne serilir geri kalan tel kadayıf bastırılarak üstüne yerleştirilir. Kızgınlaştırılmış tereyağı üstüne dökülür ve fırınlanır. Altı kızınca ters çevrilir bir müddet daha pişirilir. Şeker ve su ile şerbet hazırlanır ve şerbeti dökülerek hazırlanır.

