



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KADAYIF (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

Malzemeler

1 kg. tel kadayıf
1,5 kg. toz şeker
250 gr. taze tuzsuz beyaz peynir
200 gr. margarin veya tereyağı

YAPILIŞI:

- 1.Tel kadayıf bir tepsinin içine konularak eritilen margarin veya tuzsuz tereyağı kaşıkla üzerine serpiştirilir.
- 2.İyice karıştırılıp ovulur başka bir tepsinin altı yağlanarak kadayıfın yarısı tepsiye döşenir.
- 3.Bir tepsinin altı yıkanıp kurulandıktan sonra döşenmiş kadayıfın üzerine tersiyle bastırılıp döndürülerek sıkıştırılıp düzeltilir.Tuzsuz peynir çok ince dilimlere ayrılarak döşenmiş olan kadayıfın üzerini kapatacak kadar bir sıra dizilir.
- 4.Geri kalan kadayıf peynirin üzerine serilerek düzeltilip sıkıştırılır.Kızgın fırında pişirilip soğumaya bırakılır.
- 5.Şerbetin yapılışı:1,5 kg. şeker 2,5 litre su konulup 45 dakika kaynatılır.2 kaşık limon suyu ilave edilip iki taşım daha kaynatılıp ateşten alınır.10 dakika sonra dilimlenmiş peynir kadayıfın üzerine tamamı dökülüp soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Peynirli Tel Kadayıf için tıklayın](#)