



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KADAYIF (ŞANLIURFA)

Tel hamur - 120 gr.  
Tuzsuz peynir - 100 gr.  
Tereyağı - 20 gr.  
Pekmez - 10 gr.  
Tozşeker - 150 gr.  
Su - 150 cl.  
Limon suyu - 2 cl.

Şeker ve su bir tencere suya konularak kaynatıldıktan sonra limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Tel hamura tereyağın yarısı yedirilir ve kalan yağ pekmezle karıştırılıp yarısı tepsinin içine sürülür. Yağla harmanlanmış olan tel hamurun yarısı tepsiye yayılır ve rendelenmiş peynir serilir. Hamurun diğer yarısı peynirin üzerine yine elle bastırılarak yerleştirilir. Tepsi ocağın üzerinde çevrilerek hamur pişirilir. Hamurun alt kısmı pişince başka bir tepsinin içine alınır. Pişirme tepsisi kalan yağla ovulup kadayıfın pişmemiş tarafı tepsinin altına gelecek şekilde yerleştirilir ve kısık ateşte çevrilerek pişirilir. Soğuk şerbet sıcak kadayıfın üzerine dökülür ve sıcak servis edilir.

