



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KADAYIF SARMASI

Yarım kg tel kadayıf
300 gr dil peyniri
2-3 adet yumurta
Kızartma yağı
Şurup için:
4 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Kadayıf bir tutam alınır, dört parmak eninde ve bir karış boyunda masaya serilir. Kenarına yeteri kadar dil peyniri konur. Sonra rulo yapılır. Sarma işlemi bitince sarmalar çırpılmış yumurtaya batırılır, sıcak yağda altın renginde kızartılır. Soğuk şerbete atılır, 5 dakika sonra alınır ve servis edilir.