



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFİSTİKLİ PEYNİRLİ KADAYIF BÖREĞİ

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

300 gram tel kadayıf
125 gram tereyağı
150 gram dil peyniri
1 su bardağı dövülmüş yerfıstığı
Şerbeti için:
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
2 damla limon suyu
Üzeri için:
Toz antepfıstığı

Şerbet için tozşeker ve suyu kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyu ekleyip karıştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Diğer taraftan eritilmiş tereyağını tel kadayıfın üzerine gezdirip, elinizle iyice didikleyin ve kadayıfın tereyağını çekmesini sağlayın. Daha sonra yarısını yağlanmış tavaya yerleştirip, üzerine dil peynirini koyun, ardından yerfıstığı serpin. Kalan tel kadayıfı üzerine yayıp, elinizle iyice bastırın ve ocağa oturtun. Tel kadayıf kızarana dek pişirin. Kızarıncaya ters yüz edip, diğer tarafını da pişirin. Ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Soğuk şerbeti ılık tel kadayıfın üzerine gezdirin. Üzerine toz antepfıstığı serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.

