



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALI TELKADAYIF

250 gr. telkadayıfı  
1 ay kaşığı baking powder  
3 yumurta  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardađı süt  
3 su bardađı Őeker  
1 su bardađı tuzsuz beyaz peynir rendesi

Yumurtayı geniŐe bir kaba koyup akı sarıya karıŐacak kadar çarpınız. Süt, yağ, kadayıf, kabartma tozu ve peynir rendesi ilave edip karıŐtırınız. Yağlanmış fırın tepsisine dseyip orta hararetili fırında açık pembe renkte piŐiriniz. Sođuyunca hazırlanan orta kıvamdaki kaynar Őurubu zerine dökerek 2-3 saat bekletiniz. Dilimleyerek tatlı tabaklarına alınız.