PEYNİRLİ TEL KADAYIF

250 gr. tel kadayıf
4 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
2 adet yumurta
2 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
Tepsi yağlamak için;
1 kahve fincanı sıvıyağ
Şerbeti İçin;
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker orta ateşte kaynama noktasına gelince kısık ateşe alınır, limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Tereyağı yakmadan eritilir, ılıtılır, kadayıfın üzerine dökülür. Kadayıf didiklenerek tereyağı iyice yedirilir.
Çukur bir kabın içinde yumurtalar çırpılır. İçine rendelenmiş tuzsuz peynir, süt ve kabartma tozu eklenir, iyice karıştırılır. Üzerine tereyağlı tel kadayıf ilave edilir, karıştırılır.
Orta büyüklükteki fırın tepsisi bir kahve fincanı sıvı yağ ile yağlanır. Hazırlanan tel kadayıf hafif bastırarak tepsiye yerleştirilir.
Tepsi 190 derece fırına verilir, altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıkınca hemen soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince kare şeklinde kesilir, servise sunulur.

Not: Peynirli tel kadayıfı yapısı gereği tepsiye yapışma özelliği olduğu için, tepsinin bol miktarda yağlanması önemlidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1253 | Adı: Peynirli Tel Kadayıf | İndirme tarihi: 18.08.2025 - 11:23