

Peynirli Kadayif Tatlısı

Malzemeler

1 kilo kadayif

Yarım kilo tuzsuz peynir

100 gr tereyagi

100 gr sivi yağ

Serbeti İcin:

5 bardak seker

3,5 bardak su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılısı

Bir tencere içersine 5 bardak seker 3,5 su ilave edilir ve kaynatılır.

Uzerine limon suyu ilave edilir.

Sogumaya bırakılır.

Kadayıflar elle inceltılır.

İçersine tereyagi ve sivi yağ ilave edilir.

Tereyagi içinde eriyene kadar elle iyice ovalanır.

Yarısı yağlanmış tepsiye yerleştirılır.

Uzerine peynir serpistirılır.

Kalan kadayıflar da peynirin uzerine ilave edilerek, iyice bastırılır.

Önceden ısıtılmış fırında 180 ° üzeri kızartmaya kadar pısırılır.

Kadayıflar pısırıldıktan sonra üzerin serbeti gezdirilerek dokulur.

Ve servise hazır afiyet olsun