Urfa pendirli kedeyif (Şanlıurfa peynirli kadayıf)

Tarifin tamamı · 30 dk

Malzemeler

350 g	Tel kadayıf
200 g	Sadeyağ 1¼ su bardağı
500 g	Urfa peyniri
20 g	Üzüm pekmezi
200 g	Su 1 su bardağı
10,3 g	Limon suyu ¾ yemek kaşığı
300 g	Şeker 1¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil. Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Şeker ve suyu bir tencerede eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
2. Tel kadayıfı elinizle didikleyerek tellerini birbirinden ayırın; çok ufalamayın. Peyniri elinizle ufalayın.
3. Pekmezin tamamını sadeyağın yarısıyla karıştırıp kadayıf tepsisinin tabanına sürün. Kadayıfın yarısını tepsiye eşit kalınlıkta serin, peyniri üzerine yayın, kalan kadayıfla tamamen kapatıp bastırın.
4. Kalan sadeyağı ikinci bir tepsiye sürün. Kadayıfı kısık ateşte, yüzeyi eşit kızaracak şekilde pişirin. Bir yüzü piştikten sonra yağlanmış tepsiye ters çevirip diğer yüzünü de kızartın. Toplam yaklaşık 30 dakika sürer.
   30 dk
5. Kadayıfı 5 dakika dinlendirip dilimleyin. Sıcakken soğuk şerbeti her yanına eşit dökün; kızartıldığı tepside servis edin.
   5 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1288 (Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/urfa-pendirli-kedeyif