



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF BÖREĞİ

200 gr tel kadayıf
2 yemek kaşığı tereyağı
1 fincan fındık yağı
250 gr keçi loru
1 su bardağı süt
2 adet yumurta

Tereyağını eritip sıvıyağıla karıştırın, tel kadayıfların üzerine dökün ve ezmeden hafifçe karıştırarak yağlanmasını sağlayın.

Bir kase içinde sütü ve yumurtaları çatalla çırpın.

Yağlanmış orta boy (ortalama 26 cm çapında veya 25 x 25 cm boyutlarında olabilir) fırın tepsisine yağladığınız tel kadayıfların yarısını yerleştirin.

Tel kadayıfların üzerine sütlü-yumurtalı harcın yarısını kaşıkla dökün.

Üzerine keçi lorunu yaydıktan sonra kalan tel kadayıfları da lorun üzerine yayın.

Kalan sütlü-yumurtalı harcı aynı şekilde kaşıkla dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altı- üstü kızarana kadar yaklaşık 40 - 50 dakika pişirin.

