



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KADAYIF BÖREĞİ

Malzemeler:

Yarım kilo ıspanak
Yarım kilo kadayıf
200 gram dil peyniri
200 gram pastırma
25 su bardağı süt
3 adet yumurta
2 adet soğan
125 gram margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Ayıklayıp yıkadığınız ıspanağı ince kıyın. Küçük doğranmış soğanı bir tencerede 1 yemek kaşığı sıvı yağda kavurun. ıspanağı ilave edin. Ocaktan indirmeye yakın tuz ve karabiber serpip karıştırın. Yağlanmış fırın kabına kadayıfın yarısını yayın. Üzerine pastırma ve dil peynirinin yarısını yayın. Üzerine kavurduğunuz ıspanağı, ıspanakların üzerine dil peynirini, pastırmanın kalan yarısını ve ayırdığınız kadayıfı yerleştirip elinizle iyice bastırın. Bir kaptan margarin eritin. Ilınan margarinle süt, yumurta, tuz ve karabiberi karıştırıp çırpın. Hazırlanan bu sosu tepsideki kadayıfın üzerine dökün. Fırın kabının üstünü kapatıp en az bir saat dinlendirin. (1 gece buzdolabında bekletilirse daha lezzetli olur) 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar 30-35 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.