



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## KADAYIF BÖREĞİ

Malzemeler:

300 gram çiğ kadayıf

Yarım kilogram süt

2 adet yumurta

1 çay bardağı rendesi kaşar peyniri

1 yemek kaşığı tereyağı

5-6 adet sosis

Kekik karabiber

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağı su

Fırın kabını yağlayın, kadayıfın yarısını serin. Kızdırdığınız sıvı yağ üzerine suyla incelttiğiniz salça ve sosisleri koyup pişirin, kekik ve karabiber ekleyin. Hazırladığınız harcı kadayıfın üzerine koyun, ayırdığınız diğer kadayıfı da üzerine döşeyin. Üstüne yumurta ile çırpılmış sütü dökün, buzdolabında 3-4 saat bekletin. Üstüne kaşar peyniri rendesi koyun, aralarına minik minik tereyağı parçaları koyarak kısık ateşli fırında 43 dakika üstü pembeleşinceye kadar pişirin.

---