



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI BÖREK

4 adet hazır yufka
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1,5 çay bardağı sıvıyağ
İç için:
250 gr tel kadayıf
2 çorba kaşığı margarin
1 avuç rende beyaz peynir

Margarin yakmadan eritilir, soğutulur, kadayıfın üzerine dökölür ve didiklenir. Peynir eklenir karıştırılır. Daha sonra yumurta, süt ve sıvıyağ karıştırılır. Tepsi yağlanır, ilk yufka buruşturarak yerleştirilir, üzerine yumurtalı karışım gezdirilir. İkinci yufka da buruşturarak konur. Kadayıflı iç yayılır. Kalan iki yufka da aynı şekilde yerleştirilir. Kalan yumurtalı karışım üzerine dökölür ve kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.