



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI BÖREK

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Kahve Fincanı KREMA
- 250 gr tel kadayıf
- 1 Adet soğan
- 1 Tutam karabiber
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Kahve Fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
- 200 gr dilimlenmiş mantar
- 1 Tutam karabiber
- 1 Tutam toz kırmızı biber
- 1 Tutam tuz
- 3 Adet yumurta

Soğanı temizleyip piyaz şeklinde doğrayın. Dilimlenmiş mantar ve baharatı ekleyip harmanlayın. Üzeri için süt, krema ve yumurtaları bir kaptaki iyice çirpin. Kadayıf, eritilmiş margarin, tuz ve karabiberi ayrı bir kaptaki harmanlayın. Kelepçeli yuvarlak bir kek kalıbına ortası hafif çukur ve kenarlarını kapatacak şekilde elinizle bastırarak yayın. Mantarlı karışımı kek kalıbının ortasına, yumurtalı karışımını mantarların üzerine gezdirerek dökün. 180 dereceli fırında pişirin. Fırından alıp kaşar peynirini serpiştirin ve 5 dakika daha pişirin. İlininca dilimleyip servis yapın.