



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI KAHVALTI KEKİ

Malzemeler:

Yarım kg yaş tel kadayıf

Yarım kantal sucuk

2 adet sosıs

2 su bardađı süt

2 adet yumurta

1 su bardağı rende kaşar

1 çay bardağı ayçıçek yağđ

Yapılışı:

Tel kadayıf iyice didiklenir, derin bir kaba aktarılır. Sucuk ve sosıs ince dilimlenir, kadayıfa eklenir, karıştırılır. Süt, yumurta, yağ ve rende kaşarın yarısı çırpılır, kadayıflı karışıma eklenir. Bütün malzeme bütünleşene kadar karıştırılır. Uygun büyüklükte kek kalıbı yağlanır, kadayıflı harç kalıba yerleştirilir. Üzerine kalan rende kaşar serpilir. Kek önceden ısıtılmış 195 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Dilimlenir, sıcak olarak sofraya getirilir.
