



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ KADAYIFLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram kadayıf
150 gram keçi peyniri
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Sosu için:
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı

Sosu için tüm malzemeyi bir kaptan çırpın. Kadayıfı bir kaptan tel tel açın ve yağlanmış bir fırın kabına yarısını bastırarak yerleştirin. Sosun yarısıyla kadayıfı ıslatın. Ezilmiş keçi peyniri, rendelenmiş kaşar peyniri, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi bir kaptan karıştırıp üzerine dökün. Peynirli karışımın üstüne kadayıfın diğer yarısını yayın ve iyice bastırın. En son kalan sosu böreğe eşit dağılacak şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında böreğin her tarafı kızaracak şekilde pişirin. Sıcak servis yapın.

