



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KADAYIF BÖREĞİ

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

700 gram kadayıf
3 çorba kaşığı sıvı yağ
İç için:
400 gram kıyma
2'şer adet soğan ve sivri biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
3 dal taze soğanın yeşil kısımları
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Pul biber
Üzeri için:
5 adet yumurta
2 çorba kaşığı galeta unu
4 çorba kaşığı tahin
1 çay bardağı süt
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle iç malzeme için zeytinyağında kıyma, ince kıyılmış soğan ve sivri biberi kavurun. Daha sonra ince kıyılmış taze soğanın yeşil kısımları, küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın. Diğer tarafta tel kadayıfı sıvı yağ ile birlikte elinizle harmanlayarak tel tel ayırın. Yarısını yağlanmış fırın tepsisine yayın. Ortasına hazırladığınız iç harcı boşaltın. Kadayıfın diğer yarısını üzerine yayın. Üzeri için derin bir kasede yumurtaları çırpın. Galeta unu, tahin, süt ilave edip çırpmaya devam edin. En son rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın. Bu karışımı kadayıfın üzerine, her tarafına eşit gelecek şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

