



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SEBZELİ KADAYIF BÖREĞİ

1 adet yufka
250 gram tel kadayıf
125 gram eritilmiş margarin
Tuz
Karabiber
İç malzemesi;
1 adet soğan
2 yemek kaşığı margarin
150 gram dilimlenmiş mantar
1 adet kırmızı biber
150 gram kıyma
4-5 adet sivri biber
1/4 çay kaşığı köri
Taze çekilmiş tane biberler
Tuz
Üzeri için;
1/2 kutu krema
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Karışık tane biberler
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğan soyulup yıkandıktan sonra yarım ay şeklinde doğranır. Mantarlar yıkayıp dilimlenir.

Tavaya yağ koyulur soğanlar ve kıyma eklenip yüksek ateşte 2 dk. soteledikten sonra ince doğranmış sivri biberler ile zar büyüklüğünde doğranmış kırmızı biberler eklenir. 2 dk. sonra mantarlar, köri, tuz ve taze çekilmiş biberler de eklenip suyunu çekene kadar yaklaşık 4-5 dk. sonra ocak kapatılır.

Üzeri için süt, krema ve yumurtalar bir kaptan çırpılır. Kadayıf, erimiş ve ılınmış yağ, tuz ve taze çekilmiş karabiberler ayrı bir kaptan harmanlanır.

Kelepçeli yuvarlak kek kalıbı yağlayıp, yufka kenarları dışarıda kalacak şekilde içine yayılır. Kalıbın kenarlarına, hazırlanan kadayıf hafifçe bastırılarak yerleştirilir. Ortasına kıymalı harç ilave edilir.

Yufkadan artan fazlalıklar kesilip alınır. Yumurtalı karışım mantarlı harcın üzerine gezdirilir.

180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

Fırından çıkarıp mantarlı orta kısmın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirilip 5 dk. daha pişirilir.

Üzerine taze çekilmiş karışık tane biberler serpiştirilerek servis edilir.



