



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KADAYIF BÖREĞİ

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

Yarım kg yaş kadayif
4 yemek kaşığı erimiş tereyağı
İç harcı için
200 g rendelenmiş kaşar peyniri
1 paket dilimlenmiş çemensiz pastırma
1 domates
2 sivri biber
Üzeri için:
500 ml süt
2 yumurta
Yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Yaş kadayıfı yayvan bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağı dökün ve tel tel açın. Kadayıfın yarısını ısıya dayanıklı cam bir kabın tabanına yayın. Üzerine kaşar peynirinin yarısını yayın. Peynirin üzerine sırasıyla pastırma, ince doğradığınız domates ve sivri biberi ilave edin. Üzerine kalan kaşar peynirini serpin ve kalan kadayıf ile üzerini kapatın. Böreğin üzerine elinizle bastırın. Üzeri için süt ve yumurtayı bir kasede çırpıp böreğin üzerine gezdirin. Böreğin üzerini streç filme sarıp buzdolabında 3-4 saat dinlendirin. Dinlenen böreği kare dilimleyip üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

