



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KADAYIF BÖREĞİ

Yarım kg tel kadayıf
100 gr pastırma
2 su bardağı rende kaşar
2 adet yumurta
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
Az tuz

Tereyağı eritilir, ılıtılır. Kadayıfın üzerine dökülür. Lime lime olacak şekilde yedirilir. Yarısı yağlanmış fırın kabına bastırarak yerleştirilir. Üzerine pastırma dilimleri yerleştirilir, kaşar serpilir. Kalan kadayıf bastırarak yerleştirilir. Bir kabın içinde yumurta, süt ve tuz çırpılır. Böreğin üzerine gezdirilir. 1 saat buzdolabında bekletilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.