



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI KADAYIF BÖREĞİ

500 gr kadayıf  
2 su bardağı süt  
2 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvıyağ  
250 gr kaşar peyniri  
10 dilim pastırma

Süt, yumurta ve sıvıyağı iyice çırpın. Kadayıfı 10 parçaya bölüp, her bir parçayı rulo şeklinde bükün. Ortası çukur kalacak şekilde fırın tepsisine yerleştirin. Hazırladığınız sütlü karışımı kaşık yardımıyla kadayıfların ortasına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, hafif pembeleşene dek pişirin. Fırından alıp, kadayıfın üzerine pastırma ve küp doğranmış kaşar peyniri yerleştirin. Tekrar fırına verip, kaşar eriyene dek pişirin. Sıcak servis yapın.