



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI KADAYIF BÖREĞİ

İlknur Demircan

300 Gr. Tel Kadayıf  
3 Adet Yumurta  
2 Su Bardağı Süt  
125 Gr. Erimiş Margarin  
150 Gr. Dil Peyniri  
100 Gr. Çemersiz Pastırma

Öncelikle margarini bir tavada eritelim. Erimiş margarinin içine süt ve yumurtayı koyarak çırpalım. Geniş bir kabın içerisinde kadayıfları didikleyip küp küp doğradığımız dil peynirini ve pastirmaları ekleyip iyice karıştıralım. Elde ettiğimiz karışımı iyice yağladığımız kek kalıbına düzgünce boşaltıp, margarin, süt ve yumurta karışımını bir kepece yardımıyla üzerine gezdirelim. Önceden ısıttığımız 180 derecelik fırında yarım saat kadar pişirelim. Kalıptan çıkarırken böreğin hafif soğumasını beklersek şeklini korumasını sağlamış oluruz.