



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KADAYIFLI GÜL BÖREK

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

150 gram çemensiz pastırma
500 gram kadayıf
250 gram tereyağı
3 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Üzeri için:
2 su bardağı süt

Tereyağını eritip, ılıtın. Kadayıfı büyük bir tepsiye alın ve üzerine ılıtılmış tereyağı gezdirip, elinizle iyice harmanlayın. Tereyağlı kadayıfı 8 parçaya ayırın. Bir kadayıf parçasını, düz bir tezgahın üzerinde elinizle incelterek yayın. 2 Diğer taraftan iri parçalara ayırdığınız pastırma ile kaşar peynirini karıştırın ve bu karışımdan 3 çorba kaşığı alıp, açtığınız kadayıfın geniş kısmına yayın. Elinizle sıkı sıkı sararak, rulo haline getirin ve kendi etrafında sararak gül şekli verin. Açılmaması için streç filmle sarın. Kalan kadayıf parçalarına da aynı işlemi uygulayın. Streç filme sardığınız kadayıflı börekleri buzdolabında 1-2 saat bekletin. Daha sonra streç filmden çıkarın ve fırın tepsisine yerleştirin. Her birinin üzerine 3-4 çorba kaşığı süt gezdirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

