



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KAŞARLI KADAYIF BÖREĞİ

1 kg Tel Kadayıf
500 gr. süt
3 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıvıyağ
250 gr. kaşar peyniri
1 paket pastırma (çemensiz ve dilimlenmiş)
1 çay kaşığı tuz

Yaş kadayıf uygun bir kap içerisine alınarak 2 yemek kaşığı sıvıyağ ile harmanlanır ve açılır. Kadayıfın yarısı büyük fırın tepsisine döşenir. Kaşar peyniri dilimlenerek uygun aralıklarla kadayıfın üzerine döşenir. Dilimlenmiş pastırmalarda dizilen kaşarların üzerine yerleştirilir. Kadayıfın kalan yarısı da üzerine döşenerek elle bastırılır. Süt, tuz ve margarin bir kabın içerisinde karıştırılır. Tepsinin üzerine eşit şekilde gezdirilerek dökülür. Tepsi streç filmle kapatılır ve dolapta 1 gece bekletilir. Dolapta bekleyen börek kare kare dilimlenerek 170 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkan börek bir sofra bezi ile örtülür. 10-15 dakika dinlendirilerek servis yapılır