



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE DOMATESLİ KADAYIF BÖREĞİ

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

2 su bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
500 g kadayıf
10 dilim pastırma
1 domates
1-2 dal tarhun otu
1 çarliston biber
1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Süt, yumurta ve zeytinyağını bir kasede çırpın. Kadayıfı 10 parçaya bölüp, her bir parçayı rulo şeklinde sarın. Ortası çukur kalacak şekilde yağlı kağıt serili fırın tepsisine bastırarak yerleştirin. Hazırladığınız sütlü karışımı bir kaşık yardımıyla kadayıfların ortalarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Üzeri için pastırma, küp doğradığınız domates, ince kıyılmış tarhun otu, çarliston biber ve rendelenmiş kaşar peyniri bir kasede karıştırın. Harcı fırından çıkarttığınız kadayıfların üzerine paylaştırın. Tekrar fırına verip, peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

