



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARMA KADAYIF BÖREĞİ

1 kg tel kadayif
Yarım kg beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt

Ezilmiş peynir ve maydanoz karıştırılır. Kadayif didiklenir ve bir tutam alınır. Tezgahın üzerine avuç büyüklüğünde yayılır. Kenarına yeteri kadar peynirli iç konur. Sigara böreği gibi sarılır. Yağlanmış tepsiye konur. Kadayif bitene dek aynı işlem tekrarlanır. Börekler sıkı sıkı dizilir. Yağ, süt ve yumurta iyice çırpılır. Böreklerin üzerine gezdirilir. Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir, börekler kızarana kadar pişirilir. Sıcak olarak ikram edilir.

[ML® Sarma Sıkma için tıklayın](#)