



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAKLI LOKMALIK BÖREK

300 gr kadayıf
4 yumurta
2 su bardağı süt
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAM

Küçük bir cam tepsiyi yağlayın. Kadayıfın yarısı tepsiye yayın.

AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAMları küçük küçük doğrayıp serpiştirin.

Kalan kadayıfın hepsini üzerine ekleyip bastırın.

Yumurtaları çırpıp süt ve sıvı yağ ilave edin. Tekrar çırpın.

Böreğin üzerine kaşar rendesi serptikten sonra hazırlanan harcı üzerine dökün. Önceden 170° de ısıtılmış fırında 1 saat pişirip, sıcak servis yapın.

