



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KADAYIF BÖREĞİ

200 gr kadayıf
3 yumurta
3 bardak süt
Yarım bardak eritilmiş margarin
3 kaşık dil peyniri
3 kaşık kaşar
3 kaşık beyaz peyniri
1 bardak sosis

Kadayıfı tel tel oluncaya kadar didikleyelim. Yağlanmış tepsiye yarısını bastırarak yerleştirelim. İç malzemesini serpiştirelim. (İç malzeme olarak istediğiniz malzemeyi kullanabilirsiniz) Kalan kadayıfı tekrar iç malzemesinin üzerine serelim. Sosu için süt ve yumurtayı iyice çırpalım. Tuz ve eritilmiş margarin ilave edip karıştıralım. Sosu kadayıf böreğinin üzerine dökelim. En az 3 saat bekletelim. 180 derecede pişirelim. Sıcak olarak servis edelim

