



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SUCUKLU KADAYIF BÖREĞİ

Malzemeler:

300 gr. kadayıf

4 yumurta

2 su bardağı süt

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar

1/2 su bardağı sıvı yağ

100 gr. sucuk

Yapılışı:

Küçük bir cam tepsi yağlanır. Kadayıfın yarısı tepsiye döşenir. Sucuklar küçük küçük doğranıp serpiştirilir. Kalan kadayıfın hepsi üzerine dökülüp bastırılır. Yumurtalar çırpılıp süt ve sıvı yağ ilave edilir. Tekrar çırpılır. Böreğin üzerine kaşar rendesi serpidikten sonra hazırlanan harç üzerine dökülüp dolaba konur. Sofraya getirmeden 1 saat önce 170° de pişirilip, sıcak servis yapılır.