



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PASTIRMALI KADAYIF BÖREĞİ

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

500 gram kadayıf
5 su bardağı süt
3 adet yumurta
100 gram eritilmiş tereyağı
200 gram pastırma
2 adet parmak sucuk
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
200 gram sosis
2 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber

Kadayıfın yarısını ortası delikli orta boy yuvarlak kek kalıbına bastırarak yerleştirin. Üzerine sıra ile pastırma, dilimlenmiş sucuk, kaşar peyniri, dilimlenmiş sosis ve halka doğranmış biberleri yerleştirin. Kalan kadayıfı üzerine koyup biraz bastırın. Ayrı bir yerde süt, yumurta ve tereyağını iyice çırpıp kadayıfın üzerine gezdirin ve bir gece buzdolabında dinlendirin. Ertesi gün önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Dilimleyip servis yapın.

