



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA KADAYIF BÖREĞİ

Çukur bir kaptan önce 1 çorba kaşığı yoğurdu çırpın, sonra 2 adet yumurtayı içine katıp tekrar çırpın ve ardından 1/3 su bardağı ayçiçek yağını, 1/3 su bardağı sütü ve tuzu ekleyin. Böylece böreğiniz tavaya yapışmayacaktır. Sonra 300 gram kadayıfı tavaya kenarları dışarıda da kalacak şekilde, tavanın 1/5 kalınlığında yerleştirin. Biraz karışım ve biraz daha kadayıf ekledikten sonra 2 büyük parça dil peynirini parçalara bölerek koyun. Üzerine bir parça daha kadayıf ekleyip, karışımdan biraz daha dökün. Kalan parçaları üstüne katlayın ve kalan karışımı da döküp yüksek ateşte pişirin.

