



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KADAYIF BÖREĞİ

75 Gr Sana Klasik Kase
2 Su Bardağı süt
2 Adet yumurta
3 Adet yufka
250 gr beyaz peynir veya kaşar peyniri
500 gr tel kadayif
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
12 Adet sosis
1 Demet maydanoz

Süt, yumurta ve sıvıyağı karıştırın. Aynı bir yerde peynir ve kıyılmış maydanozu harlanmayıp, 3 parçaya ayırın. 1 adet yufkayı düz bir zemine yayın. Margarin ve sıvıyağı karıştırıp, bu karışımdan fırça yardımı ile yufkanın üzerine sürün. Yufkanın bir kenarını 10 cm içe doğru katlayın. Aynı şekilde karşı kenarı da katlayın. Kadayıfı üç parçaya ayırın. Bir parça kadayıfı yufkanın üzerine yayın. Üzerine, peynirli maydanozlu karışımın bir parçasını serpiştirin. Son olarak üzerine 4 adet sosisi yan yana dizin. Rulo şeklinde sarıp, 4 cm kalınlığında kesin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Küçük ruloları, kestiğiniz taraf üste gelecek şekilde fırın tepsisine dizin. Hazırladığınız sütlü harcı üzerine gezdirip, 1-2 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri pembeleşene dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.