



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAÇAKLI BÖREK



250 gr. kadayıf
1 Su bardağı beyaz peynir
2 Su bardağı süt
2 Adet yumurta
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Kadayıf bir kaba alınır, üzerine soğuk süt, yumurta, tuz konup, kadayıflar ezilmeden karıştırılır.
- # Orta büyüklükte bir fırın kabı yağlanır, üzerine kadayıfın yarısı konur, bastırılır.
- # Üzerine peynir serpilir.
- # Peynirin üzerine kalan kadayıf yayılır, her tarafından bastırılır.
- # Buz dolabının alt gözünde bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Kadayıfın pişmesi, yufkaya göre daha çok zaman alır.