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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 315 | Adı: Saçaklı Börek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:40