



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Пирог-Кадаиф

Saçaklı Börek



250 гр.кадаифа
1 стакан брынзы
2 стакана молока
2 яйца
Пол стакана раст.масла
2 чайн.ложки соли

- # В глубокую посуду положить кадаиф, разбить яйцо, налить молоко, посолить, осторожно помешать.
- # Смазать маслом небольшой противень, положить половину кадаифа, немножко надавить сверху.
- # Посыпать сыром.
- # Сверху положить вторую половину кадаифа, надавить.
- # Поставить в холодильник на одну ночь.
- # Запекать до готовности, при температуре 200.

Приготовление кадаифа займет больше времени, чем пирогов из тонкого лаваша.