

Kadayifli Borek

Malzemeler

250 gram taze kadayif

2 adet yufka

250 gram tulum peyniri

1/4 bag maydanoz

1/4 bag yesil sogan

1/4 bag dere otu

1/4 bag taze nane

2 adet yumurta

1 su bardagi sut

1 su bardagi sivi yag

Uzeri icin:

1 yumurta sarisi

1 kase hashas

Yapilisi

Borek icin once 250 gram tulum peyniri rendelenir. Bir bagin 1/4 'u maydanoz, yesil sogan, dere otu, taze nane incecik kiyilir. Dogranan yesillikler, rendelenen peynirle bulusturulup harmanlanir. Bir kaba iki yumurta kirilip uzerine 1 su bardagi sivi yag ve sut dokulup, cirpilir. Hazir bir yufka masaya serilir. Sivi yag uzerine surulup ikinci yufka uzerine acilir ve yaglanir. Tel tel didiklenen tel kadayifin uzerine bir miktar sivi yag dokulur. Ust uste koyulan yufkanin uzerine kadayif serilir. Dogranan yesillikler ve rendelenmis tulum peyniri de kadayiflari uzerine serpilir. Sut, ymurta ve sivi yagli karisimi kadayif, yesillik ve peynirin uzerine dokulup yufka rulo seklinde sarilir. Yagli kagit serili firin tepsisine rulo seklinde sararak hazirlanan borek dilimlenir. Bir yumurtanin sarisi cirpilir ve boreklerin yanlarina surulur, uzerine de hashas serpilir ve firin tepsisine dizilir. Onceden isitila firinda borekler pisirilir.

Kadayifli borek sunuma hazirdir.