

Pastirmali Tel Kadayif Boregi

Malzemeler

300 gr tel kadayif
125 gr eritilmis margarin
10-12 adet pastirma
1 paket dil peyniri (200-250 gr)
1/2 kg sut
3 adet yumurta

Yapilisi

Derin bir kabin icinde; eritilip, ilitilmis margarinle tel kadayif iyice karistirilir. Diger yandan elinizle kadayiflari cekistirerek koparin ve tipki hamur gibi yogurarak yagi iyice yedin. Kare bir borcama yagla yogurdugunuz tel kadayiflari yarisini iyice bastirarak yayın. Uzerine cemenleri cikarilmis pastirma dilimlerini dizin. Onunda uzerine elinizle ince seritler seklinde ayirdiginiz ya da dilimlediginiz dil peynirini yerlestirin. Kalan tel kadayifi bu malzemelerin uzerine yine elinizle hafifce bastirarak kapatın. Ote yandan cukur bir kapta sut ile yumurtayi iyice cirpin ve tel kadayif boreginin uzerine gezdirerek dokun. Yaklasik 5 dakika onceden kizdirilmis ve 175 dereceye ayarli firinda uzeri nar gibi kizarincaya dek 30-35 dakika pisirip cikarin. Ilık olarak dilimleyin ve servis edebilirsiniz. Afiyet olsun