

Jambonlu ve Peyirli Tel Kadayıf (9-12 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr. (4 yemek kaşığı kadar) eritilmiş Teremyağ
- 400 gr. tel kadayıf
- 3 adet yumurta
- 1 kg. (5 su bardağı) süt
- 100 gr. (12 dilim) dana jambon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 250 gr. dilimlenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Kadayıflarımızı elimizle didikleyerek yarısını 26cm.lik fırın kabımıza yerleştiriyoruz. Arasına dilimlenmiş kaşar peynirlerimizi ve dana jambonlarımızı diziyoruz. Kalan kadayıfı didikleyerek kalıbımıza yerleştiriyoruz.

Derin bir kapta süt, yumurta, tuz, pulbiber ve eritilmiş Teremyağ'ımızı çırpıyoruz. Kadayıflarımızın her yerine eşit şekilde gelmesine dikkat ederek karışımımızın hepsini üzerine döküyoruz. Bir gece dolapta beklettikten sonra ertesi gün önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Mutlak suretle en az 6 saat buzdolabında bekletmemiz kadayımızın lezzetinin kıvamının oturmasını sağlar. Dilersek arasında dana jambon yerine kıymalı bir sos yapabilir ve böreğimizin daha farklı bir lezzete ulaşmasını sağlayabiliriz.