



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TEL KADAYIFLI BÖREK

250 gr Tel Kadayıf  
350 gr Taze Kaşar  
2 su bardağı Süt  
2 adet Yumurta  
5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin

Tel kadayıfın yarısını bir borcam fırın tepsisine altını yağlayarak yayın. Üzerine ince dilimler halinde kesilmiş kaşar peynirini dizin. Kalan tel kadayıf ile peynirin üstünü kapatın.  
2 bardak süt ile yumurtaları çırpın ve hazırlanan böreğin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.  
Fırına sürmeden önce üzerine 5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin parçaları koyup fırında üstü kızarana kadar pişirin.

---