



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.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.
