



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ TEL KADAYIF BÖREĞİ

250 gram tel kadayıf
3 adet yumurta
3 su bardağı süt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
250 gram dil peyniri

Kadayıfı tereyağı ile birlikte harmanlayın. Yarisını yağlanmış ısıya dayanıklı fırın kabına döşeyin, arasına dil peynirinin tamamını ekleyin. Üstüne tel kadayıfın diğer kalan yarisını döşeyin. Süt ve yumurtayı iyice çırpıp kadayıfın üstüne dökün.

Fırın kabını bu haliyle streç filmle kapatın. Bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün servisten 1 saat önce 170 derece fırında üstü ve altı kızarıncaya kadar pişirin.

Not: Harç olarak arzuya göre kaşar peynirli, beyaz peynirli, dil peynirli ve pastırmalı da yapılabilir.

