



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PEYNİRLİ TEL KADAYIF

400-500 gr tel kadayıf  
100 ml Pakmaya ŞefKrema  
150-200 gr dil peyniri  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Tel kadayıfı geniş bir kaba alın. Pakmaya ŞefKrema, tuz ve karabiber ekleyerek didikleyin. Yağlanmış küçük kek kalıplarına tel kadayıfı, kalıbın yarısına gelecek kalacak kadar elinizle bastırarak yerleştirin. Kadayıfların ortasına küp şeklinde dil peyniri yerleştirin. Üzerini tamamlayacak kadar, aynı şekilde kadayıf yerleştirin. Elinizle sıkı sıkı bastırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

