



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADAYIF BÖREĞİ

300 gram kadayıf,  
100 gram dil peyniri,  
tuz,  
125 gram margarin,  
3 adet yumurta,  
2 su bardağı süt

Kadayıfın yarısını ayırıp, tepsiye yayın. Elinizle iyice bastırın. Dil peynirini de kadayıfın üzerine yerleştirin. Bir miktar tuz ekleyin. Kalan kadayıfı da peynirlerin üzerine yayın. Margarini eritip soğumaya bırakın. Yumurta ve sütü bir kaptaki karıştırın. Kadayıfın üzerine bu karışımı gezdirin. 1 gece buzdolabında bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri iyice kızarana dek pişirin. Fırından alıp dilimleyerek servis yapın.

---