



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIFLI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

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

Kadayıfın yarısını ayırıp, bir fırın tepsisine yayın. Elinizle iyice bastırın. Rendelenmiş dil peynirini de üzerine yerleştirip, tuz serpin. Kalan kadayıfı da peynirin üzerine yayın. Margarini eritip, soğumaya bırakın. Bir kasede yumurta ve sütü çırpın. Soğumuş margarini ilave edip, karıştırın. Bu karışımı böreğin üzerine gezdirin. Buzdolabında bir gece bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

