



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF BÖREĐİ

125 Gr Sana Klasik Kase

3 Adet yumurta

2 Su BardaĐı süt

100 gr. dil peyniri

300 gr. Kadayıf

1 ay Kaşığı tuz

Kadayıfın yarısını ayırıp, tepsiye yayın ve elinizle iyice bastırın. Dil peynirini de kadayıfın üzerine yerleştirin. Bir miktar tuz serpin. Kalan kadayıfı da peynirlerin üzerine yayın. Sana klasik kaseyi eritip, soğumaya bırakın. Yumurta ve sütü bir kapta 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.