



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KADAYIFTA MEZGİT FİLETO

Pınar Mezgit Fileto

1 Adet Domates

Kapari

Maydanoz

200 Gr Kadayıf

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kadayıflar fırında tereyağı ile kızartılır.

Pınar Mezgit Fileto talimatlara uygun pişirilir.

Domatesler küp küp doğranır.

Bir sos tenceresinde zeytinyağı ile hafif pişirilir.

Kapari,tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ilave edilir.

Pişen mezgitletler doğranarak küçültülür ve sosun içine atılır.

Muffin kalıbı yağlanır. Yarısına gelene kadar kadayıf doldurulur.

Üzerine soslu mezgitlet eklenip tekrar kadayıf ile kapatılır.

180 derecede 5 dakika fırınlanır.

