



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI KADAYIF BÖREĞİ

Yarım kg tel kadayıf

8 dilim salam

1 asu bardağı rende kaşar

1 su bardağı rende beyaz peynir

2 adet yumurta

2,5 su bardağı süt

2 çorba kaşığı tereyağı

Kadayıf didiklenir. Yarısı yağlanmış fırın kabına bastırarak yerleştirilir. Üzerine beyaz ve kaşar peyniri serpilir ve kibrit çöpü şeklinde doğranmış salam bırakılır. Üzerine kalan kadayıf konur ve bastırılır. Yumurta, erimiş tereyağı ve süt başka bir kaptan çırpılır. Sonra böreğin üzerine gezdirilir. Buzdolabına konur, 1 gece bekletilir. Ertesi günü 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
