



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIF BÖREĞİ

300 gr. tel kadayıf
250 gr. pastırma
150 gr. dil peyniri
150 gr. taze kaşar peyniri
125 gr. margarin
3 adet yumurta
3 su bardağı süt

Yağlanmış bir fırın kabına kadayıfın yarısını döşeyin. Üzerine pastırma ve dil peynirini dizin. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Kadayıfın diğer yarısını üzerine döşeyin. Süt ve yumurtayı çırpın. Erimiş yağı ilave edin. Kadayıfın üzerine gezdirip biraz dinlendirdikten sonra 180°C fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

