



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TELKADAYIFI BÖREĞİ

200 gr telkadayıfı
60 gr LUNA (4 çorba kaşığı)
100 gr pastırma
100 gr dilpeyniri
2 adet sivribiber
375 ml süt (1,5 su bardağı)

Luna'yı eritip kadayıfları yağa bulayın. Yarısını fırın kabının dibine döşeyin. Üzerine pastırma dilimlerini, dilpeynirini ve küçük küçük doğradığınız sivribiberleri yerleştirin. Kalan kadayıflarla üzerini örtün. Elinizle hafifçe bastırarak düzleştirip önceden ısıtılmış fırında 230 derecede 20 dakika pişirin. Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirip üzerine soğuk sütü dökün, 5 dakika daha dinlendirip servis yapın.

Not: Telkadayıfı ile tatlı hazırlanacağı zaman kadayıfı oda ısısında biraz kurumaya bırakmak gerekir. Ancak Telkadayıfı Böreği hazırlayacağınız zaman taze ve hafifçe nemli kadayıf kullanmak gerekir. Meyve salatasını şık bir şekilde servis yapmak için kavunun içine doldurabilirsiniz. Kavunun üzerinden kalın bir kapak kestikten sonra çekirdeklerini ayıklayın. Küçük bir kaşık yardımı ile küçük yuvarlaklar keserek içini boşaltın. Bu kavun parçalarını meyve salatınıza ekleyin ve kavunun içine doldurarak buzdolabında servis anına kadar bekletin. Kadayıf böreğini normal börek içlerinin hepsi ile deneyebilirsiniz.



