TEL KADAYIFLI BÖREK  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

250 gr Tel Kadayıf

350 gr Taze Kaşar

2 su bardağı Süt

2 adet Yumurta

5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin  
  
Yapılışı:

Tel kadayıfın yarısını bir borcam fırın tepsisine altını yağlayarak yayın. Üzerine ince dilimler halinde kesilmiş kaşar peynirini dizin. Kalan tel kadayıf ile peynirin üstünü kapatın.

2 bardak süt ile yumurtaları çırpın ve hazırlanan böreğin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.

Fırına sürmeden önce üzerine 5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin parçaları koyup fırında üstü kızarana kadar pişirin.