



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Fransenpastete

Saçaklı Börek



250 g Kadayif  
1 Glas weißer Käse  
2 Gläser Milch  
2 Eier  
1 Teeglas Öl  
2 KL Salz

- # In einen Behälter Teigfäden geben und mit kalter Milch begießen, Eier und Salz hinzufügen und sehr vorsichtig das ganze vermischen.
- # Ein mittelgroßes Backblech einölen und die Hälfte der Teigfäden einfüllen und eben drücken.
- # Darauf Käse bestreuen.
- # Auf die Käseschicht die andere Hälfte der Teigfäden füllen und überall eben drücken.
- # Im unteren Kühlfach des Kühlschranks eine Nacht ruhen lassen.
- # Am nächsten Tag bei 200 Grad knusprig backen.

**Tipp:** Das backen des Kadayifs kann länger dauern als die der Yufka.