



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KÜNEFE

300 Gr Sana Hamurışı
100 gr ince çekilmiş antepfıstığı
1 Kg. tozşeker
1 Kg. kadayıf
3 Su Bardağı su
1 Çorba Kaşığı limon suyu
800 gr kaymak

Şurup için; şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Küçük bir tavada margarini eritip ılıtın. Kadayıfı tepsiye yayıp yağı üzerine gezdirin. Kadayıfı elinizle tel tel ayırarak ve ovuşturarak tereyağını iyice yedin. Kadayıfı 2 ayrı tepsiye paylaştırıp elinizle bastırarak yerleştirin. Tepsileri ocağa alın ve kısık ateş üzerinde sürekli çevirerek kadayıfın altını kızartın. Her ikisini de ocaktan alıp birinin üzerine kaymağı yayın. Diğer kadayıfı kızarmış tarafı üste gelecek şekilde kaymağın üzerine alın. Ilık şerbeti sıcak kadayıfın üzerine gezdirerek dökün. Antepfıstığı serpin. Dilimleyip servis yapın.
