



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY KÜNEFE

300 gr kadayıf  
biraz dil peyniri  
100 gr erimiş tereyağı  
Şerbeti için;  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı su

Önce şerbet malzemelerini ocağa alıp kaynatıyoruz, altını kısıp pişirmeye devam ediyoruz. Aldığımız kadayıfı bir tepsiye alıp didiyoruz ve tutam tutam koparıyoruz. Tereyağını eritip kadayıfın üzerine gezdiriyoruz. Kadayıfımızı 4 eşit parçaya bölüyoruz (böylelikle iki künefe elde etmiş olacağız tabii bu da 4 porsiyon yapacak ya da daha fazla). Orta boy bir teflon tavaya kadayıfımızın 4'te birini yayıyoruz üzerine rende dil peynirini serpiyoruz ve kalan kadayıfımızın 3'te birin üzerine yayıyoruz. Tabanı düz olan bir kase ya da tabakla kadayıfın üzerine bastırıp iyice sıkıştırıyoruz. Ocağımızın en küçük gözünde kısık ateşte altı kızarana kadar çevirerek pişiriyoruz. Düz bir pasta tabağını tavanın üzerine koyup tavayı çeviriyoruz ve pişmeyen kısmını tavaya yerleştiriyoruz. Böylelikle künefeyi ters düz edip iki yüzünü de pişirmiş olacağız. Aynı şekilde bu yüzünü de pişirip biraz derince bir servis tatbağına alıp üzerine şerbet gezdiriyoruz. Hemen dilimleyip sıcak sıcak servise sunuyoruz.. Tabii üzerine dövülmüş fıstık serperek. Bu arada diğer kadayıfı da aynı şekilde hazırlıyoruz.

[ML® Künefe için tıklayın](#)

