



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KÜNEFE

Yarım kg tel kadayıf
200 gr tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
300 gr dil peyniri
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım paket kare çikolata

Tereyağı eritilirken kakao eklenir. Kadayıfın üzerine dökülür ve didiklenir. Kadayıfın yarısı yuvarlak bir tepsiye konur. Üzerine iyice bastırıldıktan sonra dil peyniri dağıtarak yerleştirilir. Sonra kalan kadayıf bastırarak yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırına verilir. 45 dakika kadar pişirmeye bırakılır. Bu arada şeker ve su bir tencereye konur. Kaynamaya başlayınca kısılır, 10 dakika sonra kırılmış çikolata konur. Çikolata eriyince tamamdır. Fırından çıkan sıcak künefeye ılık şerbet gezdirilir.