



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ KÜNEFE

<https://www.posta.com.tr>

300 gr. tel kadayıf
3 çorba kaşığı tereyağı - eritilmiş
3 çorba kaşığı tereyağı - doğranmış
200 gr. dil peyniri
Yarım su bardağı fıstık içi
1,5 su bardağı antepfıstığı
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su

Şerbet için, su ve şekeri karıştırıp kaynatın. Soğuması için bekletin.

Künefe hazırlanışı Geniş çaplı teflon tavanızı yağlayın. Ayrı bir kasede tereyağını eritip kadayıflarla iyice harmanlayın. Kopardığınız kadayıfları tel tel ayırıp, elinizle bastırarak tavanın dibine döşeyin.

Dil peynirini ayırarak kadayıfın üzerine koyup, fıstığı serpin. Tereyağını küçük parçalar halinde peynirlerin üzerine koyun.

En üste aynı şekilde, elinizle iyice bastırarak kadayıfı yerleştirin. Kısık ateşte 2 tarafını çevirerek kızartın. Pişen künefelerinizin üzerine, ılık şerbet dökün. Şerbeti çekince, Antep fıstığı serperek servis yapın.

