



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL PEYNİRLİ KÜNEFE

1/2 kg tel kadayıf
1 paket tereyağı
150 gr çam fıstığı
1 paket (200 gr) dil peyniri
Şurup için:
3 bardak şeker
3 bardak su

Bir fırın tepsisi hafifçe yağlanır, kadayıfın yarısı fırın tepsisine yayılır. Üzerine hafifçe eritilmiş tereyağının yarısı gezdirilir. Arasına dil peynirleri döşenir. Çekilmiş fıstık tepsinin her tarafına gelecek şekilde serpiştirilir. Kadayıfın diğer yarısı üzerine ilave edilir. 180 derecede 45 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan sonra şurubu soğuk olarak dökülür. (Tatlı sıcak, şurup soğuk olmalıdır) Ilık olarak yenmelidir.