



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİL PEYNİRLİ KÜNEFE

1 Paket Süttaş Dil Peyniri
2 Yemek Kaşığı Süttaş Tereyağı
200 Gr Çiğ Tel Kadayıf
1 Su Bardağı Toz Şeker
½ Lt Su
¼ Adet Limon
1 Top Vanilyalı Dondurma
Bir Tutam Toz Yeşil Fıstık

Ufak boy teflon tavanın içersini Süttaş Tereyağı ile yağlayın, daha sonra içini çok ince tabaka şeklinde çiğ tel kadayıfla kaplayın. Kaplama esnasında kadayıfı elle güzelce bastırın. Süttaş Dil Peyniri'ni çok ince parçacıklar şeklinde kestikten sonra kadayıfın üzerine orantılı bir biçimde serpiştirin ve üzerini tekrar aynı kalınlıkta çiğ tel kadayıfı ile kaplayın. En üste ufak parçacıklar halinde tereyağı koyun. Su, toz şeker ve limon suyunu bir tencere içersine koyarak, koyu şurup kıvamına gelinceye dek kaynatın. Tavada hazırlamış olduğumuz künefeyi çok kısık ateşte pişirmeye başlayın. Kadayıflar altın sarısı rengini alıp dil peyniri erimeye başlayınca ters düz edip diğer tarafını da aynı şekilde pişirin. Daha sonra kaynamakta olan şerbeti sıcak halde kadayıfın üzerine dökerek çekmesi bekleyin. Arzuya göre üzerine toz fıstık serpiştirerek bir top dondurma veya kaymak ile servis edin.

