



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ KÜNEFE

- ½ kg tel kadayıf
- 1 paket Luna margarin
- 150 gr çam fıstığı
- 200 gr dil peyniri
- Şurup için;
- 3 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker

Fırın tepsisi iyice yağlanır ve kadayıfın yarısı içerisine yayılır. Üzerine hafifçe eritilmiş olan Luna gezdirilir. Arasına dil peynirleri döşenir ve çekilmiş fıstık tepsinin her yerine eşit gelecek şekilde yayılır. Kadayıfın diğer yarısı üzerine eklendikten sonra 180 derece de 45 dakika pişirilir. Fırından çıkarılan künefenin şurubu soğuk olarak üzerine dökülür. Ilık olarak yenmelidir.