



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ KOLAY KÜNEFE

500 gram kadayıf
250 gram tereyağı
750 gram şeker
Yarım limon
200 gram tuzsuz peynir

Kadayıfı iyice didip birbirinden ayırın ve yağı eritip kadayıfa dökün. Karıştırıp yarısını tepsiye döşeyin ve peyniri üstüne dökün. Diğer kalan kadayıfı peynirin üzerine yayıp üstüne bir ağırlık koyun ve yarım saat bekledikten sonra orta yanan fırına verin. Üzeri kızarınca ters çevirerek altını da kızartın. Çıkartın ve üstüne soğuk şerbet döküp sıcak servis yapın.

[ML® Künefe için tıklayın](#)

