



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV USULÜ PRATİK KÜNEFE

450 gram kadayıf
200 gram Antep tuzsuz peyniri
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Kadayıfları elinizle ince ince dağıtın. Tepsiyi yağlayıp üzerine ince bir tabaka kadayıf döşeyin. Rendelenmiş peyniri bolca üzerine serpin. Tekrar kadayıfı döşeyip üzerine iyice bastırın. Eritilmiş sıcak tereyağını üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında kızarana dek pişirin. Bu arada şerbeti için su ve şekeri kaynatıp fırından çıkan tatlının üzerine gezdirin. Yuvarlak bir kalıpla kesip tabaklara alın.