



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÜNEFESİ

400 Gr Sana Klasik
1 Adet limon
500 gr şeker
3 Bardak su
500 gr künefelik kadayıf
300 gr dil peyniri

Şerbet için yarım kilo şeker üzerini 2 parmak kadar çıkacak kadar suyla kaynatılır. 400 gr. SANA MARGARİN eritilir. Peynirler elde ufalanır. Kadayıflar tel tel ayrılarak sana margarinle harmanlanır. Kadayıfın yarısı geniş bir tepsiye serilir. Üzerine peynirler döşenir. Kalan dayıflar da döşenir. Tepsi ocağa alınır ve yavaş yavaş çevrilerek künefenin iki yüzü eşit şekilde kızartılır. Pişen künefe dilimlenir ve şerbetlenir. borcam Künefe servise hazırdır.