



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI KÖNEFE

500 gr. tel kadayıf
250 gr. bal kabağı
4 orba kaşığı tereyağı

Tereyağından 1,5 orba kaşığı alıp, ince ince ufalanmış kadayıfları ateşte tereyağıyla yedirerek bir süre karıştırın. Könefeyi pişireceğiniz tepsini dibini yağlayarak kadayıfların yarısını yerleştirin. Üzerine haşlanmış bal kabağı püresini yerleştirin. En üst kısma yeniden kadayıf döşüyerek ılık fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin. Bir yüzü kızaran kadayıfı tekrar yağlanmış tepsiye ters yerleştirerek bu yüzünü de kızartın. İki yüzü kızaran kadayıfı fırından larak fazla ağdalanmamış soğuk şurubu sıcak könefenin üzerine dökün.
