



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KOLAY KÜNEFE

600 gr İçim Kaymak
1 kg çiğ tel kadayıf
200 gr İçim Tereyağı
100 gr ince çekilmiş Antep fıstığı
1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı
1 kg toz şeker
500 ml su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu bir sos tenceresinde kaynatın. Kıvam almaya başladığında limon suyunu ekleyin ve 4 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocağın altından alın. Künefe sahanlarının içine tel kadayıfın yarısını paylaştırın. Eritilmiş İçim Tereyağının yarısını üzerine gezdirin. Kaymak ve antepfıstığı yayın. Kalan İçim Tereyağının içine kalan kadayıfı koyarak iyice karıştırın.

Kaymak ve Antep fıstığının üzerine kapatın.

Sahanları ocak üzerine kadayıfı kızartmaya başlayın. Kadayıfları aynı sahan içinde alt üst ederek diğer taraflarını da kızartın. Sıklıkla çevirerek işlemi devam ettirin. Künefe sıcakken şerbeti üzerine gezdirin. Birkaç dakika bekledikten sonra toz Antep fıstığıyla süsleyerek servis edin.

