



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYMAKLI KÜNEFE

Yarım kg tel kadayıf  
1 paket tereyağı (250 gr)  
Yeteri kadar kaymak  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Üzeri için:  
Antepfıstığı

Tereyağı eritilir. İlyınca kadayıfın üzerine eklenir ve didikleyerek kadayıfa iyice yedirilir. Kadayıfın yarısı uygun büyüklükte yuvarlak fırın kabına bastırarak yerleştirilir. Üzerine yeteri kadar kaymak konur. Kalan kadayıf da kaymağın üzerine bastırarak yerleştirilir. Künefe önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada şerbet kaynatılır. Fırından çıkan sıcak künefeye ılık şerbet gezdirilir. Üzerine dövülmüş antepfıstığı serpilir. Sıcak servis yapılır.

[ML® Kaymaklı Baklava için tıklayın](#)

---