



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KÜNEFE

Yarım kilo tel kadayıf
400 gr tuzsuz beyaz peynir
250 gr margarin
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 limon su
250 gr taze kaymak
2 yemek kaşığı dövülmüş antep fıstığı

Kadayıfı derin bir kabın içerisinde didikleyin. Üzerine eritilmiş yağı gezdirerek iyice ovun. Didiklenen kadayıfın yarısı 35-40 çapındaki tepsiye üzerine bastırılarak döşeyip peyniri serin kalan kadayıfı üzerine yayarak her tarafından iyice basın. Kadayıfları ocakta çevire çevire pişirin yağlanmış başka bir tepsiyle diğer yüzünü de aynı şekilde üstleri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin. Şurubu için şeker ile suyu kaynatın inmesine yakın limon suyunu ekleyerek bir taşım kaynatır. İliyinca sıcak kadayıfın üzerine dökün. Antep fıstığı ve kaymakla süsleyip servise hazırlayın.
