



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KÜNEFE

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

3 Çorba Kaşığı (100 Gr) Margarin

1/2 Kg Kadayıf

200 Gram Tuzsuz Dil Peyniri

Şerbeti için:

2 Su Bardağı Tozşeker

3 Su Bardağı Su

3-4 Damla Limon Suyu

Tavayı yağlamak için:

1 Çorba Kaşığı (35 Gr) Margarin

Öncelikle şerbeti için tozşeker, su ve limon suyunu kaynatın. Soğumaya bırakın. Margarin bir tavada eritin. Kadayıfı elinizle ovuşturarak açın. Kadayıfı genişçe bir kaba alın. Eritilmiş margarin ile birlikte harmanlayın. 26-28 cm çapında bir tavayı margarin ile yağlayın. Kadayıfın yarısını elinizle tavanın tabanına bastırın. Didiklenmiş dil peynirini üzerine yerleştirin. Kalan kadayıfı elinizle veya su bardağının alt kısmıyla bastırarak ilave edin. Orta ateşte önlü arkalı kızartın. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin.

Püf Noktası: Künefede kullandığınız peynirin mutlaka tuzsuz olmasına dikkat edin. Peyniriniz tuzlu ise suda bekletip tuzunu aldıktan sonra kullanın. Diğer yandan kadayıfların nar gibi kızarması için künefeyi kısık ateşte pişirmeye dikkat edin.

