



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK KÜNEFE

500 gr kadayıf
250 gr tereyağı
biraz Dil peyniri
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Bir kaç damla limon suyu

İlk önce şerbetini hazırlayın soğumaya bırakın. Tel kadayıfları iyice açıp parçalayın, Tereyağını eritin kadayıfa iyice yedirin, yanmaz tavaya yarısını yerleştirin üstüne iyice bastırın ve onun üstüne dil peynirini yerleştirin, onun üstüne de kalan kadayıfları yerleştirip iyice bastırın. 1 saat buz dolabında bekletin. Sonra çıkarıp ocağı kısık ateşe getirin ve yavaş yavaş ilk önce altını sonra çevirip üstünü pişirin. Piştikten sonra soğuk şerbeti üstüne dökün.