



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KÜNEFE

3 yemek kaşığı (100 gr) margarin
1/2 kg kadayıf
200 gram tuzsuz dil peyniri
Şerbeti için:
2 su bardağı (450 gr) toz şeker
3 su bardağı su
3-4 damla limon suyu
Tavayı yağlamak için:
1 yemek kaşığı (35 gr) margarin

Öncelikle şerbeti için toz şeker, 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.