



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE (ADANA)

Fatma Arslantaş

300 gr kadayıf
3 yemek kaşığı tereyağı
400 gr tuzsuz beyaz peynir
1 su bardağı Şam fıstığı içi
Şerbeti İçin:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
2 damla limon suyu

Çiğ kadayıfın üstüne erimiş tereyağı dökülerek elde parçalanır.

Piştirilecek olan tepsinin dibine tereyağı sürülür. İkiye bölünen kadayıfın biri tepsiye serilir üstüne başka bir tepsi ile bastırılır kadayıf sıkıştırılır üzerine tuzsuz beyaz peynir döşenir.

Kalan kadayıfta tepsiyi kaplayacak şekilde serilir bu da başka bir tepsi ile bastırılır üstüne biraz Şam fıstığı serpilir.

Daha sonra fırına atılır ve dört bardak şeker beş bardak su konularak şerbeti hazırlanır.

Fırından çıkan künefe sıcak, şerbeti soğuk bir şekilde üstüne dökülür şiresini çekene kadar dinlenir.