



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

100 gr tel kadayıf
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı tozşeker
Süslemek için:
Ceviz yada antepfıstığı
Şerbeti için:
1 Su bardağı su
1 Kahve fincanı tozşeker

Öncelikle şerbetini hazırlayın.

Bunun için 1 su bardağı su ve 1 kahve fincanı tozşekeri kaynatıp, soğumaya bırakın.

Kadayıfı ince ince didin.

1 Çorba kaşığı tereyağını eritip, 1 çorba kaşığı tozşekerle karıştırın.

Kadayıfı koyacağınız kabın zeminine şekerli yağı dökün.

Ardından bir kat kadayıfı ilave edin.

Dil peynirini üzerine koyun.

Tekrar kadayıfı döşeyin.

Malzemeleri bu şekilde dizerek bitirin.

Ocakta altı hafif kızarana dek pişirin.

Ters çevirip, diğer yüzünü pişirin.

Üzerine soğuyan şerbeti gezdirin.

Dövülmüş fıstık yada ceviz serpin.

Soğuk veya ılık olarak servis yapın.

[ML® Semirsek için tıklayın](#)

