



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Yarım kg. künefelik kadayıf
Yarım paket tereyağı 125. gr.
300 gr. dil peyniri
Şerbeti İçin.
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Tereyağı eritilir, ılıtılır, kadayıfın üzerine dökülerek didiklenir.
Kadayıfın yarısı, uygun büyüklükteki fırın kabına bastırarak yerleştirilir.
Üzerine dil peyniri sıralanır.
Kalan yağlı kadayıf bastırarak onun üzerine yerleştirilir.
185 derece önceden ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirilir.
Bu arada şerbet malzemesi kıvam alana kadar kaynatılır.
Ilık kadayıfın üzerine sıcak şerbet gezdirilir.
Ilık olarak servis yapılır.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021