KÜNEFE

Yarım kg. kadayıf,
3 çorba kaşığı sıvıyağ,
2 paket dil peyniri.
Şurubu için:
2 su bardağı şeker,
2.5 su bardağı su,
yarım limon suyu.

Kadayıfları 2 çorba kaşığı sıvıyağda tel tel olana dek kavurun. Yarısını tepsinin altına yayın. Üzerine dil peynirini dizin. Geriye kalan kadayıfı üzerine ekleyin ve iyice bastırın. Üzerine 1 çorba kaşığı sıvı yağ gezdirin. Orta ısılı fırında kadayıfın altı ve üstü kızarana dek pişirin.
Şurup için 2 su bardağı şekeri, iki buçuk su bardağı suyla kaynatın. İndirmeye yakın yarım limon suyunu ekleyin.
Kadayıf ılıkken sıcak şurubu üzerine dökün.
Bir süre bekledikten sonra dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020

© lezzetler.com tarif no:15962 • adı:Künefe • gönderen:gümüş çatal • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:10