



KÜNEFE (HATAY)

200 gr Tel Kadayif
50 gr Tuzsuz Dil Peyniri
4 Çorba Kasigi Tereyağı

Tereyağından 1,5 çorba kasigi alip, ince ince ufalanmis kadayifleri ateste tereyağıyla yedirerek bir süre karistirin Künefeyi pisireceginiz tepsinin dibini yaglayarak kadayiflerin yarisini yerlestirin. Uzerine dilimlenmis dil peynirini koyun. En üst kisma yeniden kadayif döseyerek ilik firinda üzeri hafif kızarincaya kadar pisirin. Bir yüzü kızaran kadayifi tekrar yaglanmış tepsiye ters yerlestirerek bu yüzünü de kızartin. İki yüzü kızaran kadayifi firindan alarak fazla agdalanmamis soguk surubu sıcak künefenin üzerine dökün. Servis yapin.

[ML® Künefe için tıklayın](#)

