



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

Malzemeler:

Yarım kilogram taze tel kadayıf,

200 gram taze kaşarpeyniri

200 gram tereyağı.

Şerbeti için malzeme:

4 su bardağı tozşeker,

3,5 su bardağı su

yarım tatlı kaşığı limon suyu.

Hazırlanışı:

Kadayıfı tiftikleyerek bir kabın içine alalım, erimiş margarini ekleyip iyice karıştıralım. Kadayıfın yarısını elimizle iyice bastırarak tepsiye yerleştirelim. Üzerine peynir dilimlerini yayalım. Kalan kadayıfı yine elimizle bastırarak tepsiye yerleştirelim. 190 dereceli fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim, kızaran kadayıfı soğuyana dek bekletelim. Bu arada şerbetini hazırlayalım. Şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kadar kaynatıp ateşten alalım. Şerbeti hafifçe ılıdığında kadayıfın üzerine gezdirelim. Üzerine arzuya göre çekilmiş antepfıstığı serpelim.

[ML® Peynirli Tel Kadayıf için tıklayın](#)



Fotoğraf "seans" tarafından gönderildi. 04.03.2019