



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Yarım kg tel kadayıf
2.5 su bardağı yeşil fıstık
3/4 paket margarin
Şerbet için:
2 su bardağı su
2.5 su bardağı şeker
1/4 limon suyu

Ön hazırlık olarak şeker ile suyu 5 dakika kaynatalım. İnmesine yakın limon suyunu sıkalım. Soğutup bekletelim. Fırın tepsisine margarinini koyup, eritem. Kadayıfı ufalayıp, kopararak tepsiye boşaltalım. Alt üst edip, harmanlayarak yağı kadayıfa iyice yedirelim. Kadayıfın yarısını ayırahm. Tepsideki diğer yansım elimizle iyice bastırıp sıkıştırarak tepsiye yayalım. Üzerine incecik dövülmüş fıstığı bolca serpelim. Diğer ayırdığımız kadayıfı da tepsiye alıp, bastırarak, sıkıştırarak yayalım. Önceden ısıtılmış orta ısıli fırında altı ve üstü kızarana dek pişirelim. Fırından çıkarıp 3-4 dakika sonra şurubu dökelim. Üzerini kapatıp, şurubunu çekmesini bekleyelim. Kare dilimler halinde keserek servis yapalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.01.2024