



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

125 g şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
250 g tel Kadayıf
60 g eritilmiş tereyağı
Kaplara için yağ
100 gr. dil Peyniri (veya Mozzarella)

Şerbet için bir tencerede 175 ml su ve 125 g şeker kaynatılır. Limon suyu eklenir ve kapak örtülmeden 10 dakika daha kaynatılır, soğumaya bırakılır. Tel kadayıf, yumuşaması için 15 dakika iki nemli mutfak bezinin arasına konur. Sonra telleri açılarak havalandırılır.

Kadayıf sekiz parçaya ayrılır. Yaklaşık 12 cm çapında 4 tane kek kabı (veya sığağa dayanıklı 4 tane çerez tabağı) yağlanır ve içine birer parça kadayıf yayılır. Üzerlerine eritilmiş yağın yarısı eşit miktarda serpilir. Peynir döşenip hafifçe bastırılır. Kadayıfın yarısı peynirin üzerine döşenir. Tekrar hafifçe bastırılıp sıkıştırılır. Kalan erimiş yağ kaşıkla gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında 200 °C de 20 dakika pembe olana kadar pişirilir. Fırından çıkınca önceden hazırlanan şerbet dökülür. Sıcak olarak servis yapılır.

