



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÜNEFE

700 gram kadayıf  
250 gram tereyağı  
2 paket dil peyniri ya da tuzsuz peynir  
3 su bardağı toz şeker  
2 çay kaşığı limon suyu

Toz şekeri 3 su bardağı suyla kaynatarak eritin. Limon suyunu ekleyip, ocağın altını kapatın. Tavada tereyağını eritin. Kadayıfı elinizle didikleyerek yağı içine dökün. Kadayıf yağı iyice çekince yoğurun. Yağlanmış tepsiye kadayıfın yarısını bastırarak serin. Peynirleri kenarlarından taşmayacak şekilde üstüne koyun. Kadayıfın diğer yarısını da sıkıca bastırarak yerleştirin. Tepsiyi ocağın ya da fırının üst bölümünde kısık ateşte çevirerek kızartın. Künefeyi ters çevirip, diğer tarafını da kızarttıktan sonra soğuk şerbeti sıcak künefenin üzerine gezdirin. Sıcak sıcak servis edin.

Not: Künefeyi ne kadar bastırırsanız o kadar çıtır olur. Bu, sıcak yenmesi gereken bir tatlı. Soğuduğu zaman peyniri sertleşir.

