



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

250 gram tereyağı
1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
200 gram tel kadayıf
300 gram dil peyniri
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 damla limon suyu
4 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Vanilyalı dondurma
Toz antepfıstığı

Toz şeker, su, limon suyu ve toz şekeri kaynatın ve soğumaya bırakın. Tereyağını eritip, üzüm pekmeziyle karıştırın ve tepsiye yayın. Kadayıfları eritilmiş tereyağına bulayın. Kadayıfın yarısını tepsiye yerleştirip, iyice bastırın. Üzerine dil peynirini eşit miktarda yayın. Kalan kadayıfı üzerine yayın ve iyice bastırın. 220 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kadayıf sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün. Vanilyalı dondurma ve toz Antep fıstığı ile süsleyip afiyetle yiyin.

