



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

<https://www.elele.com.tr>

250 gr tel kadayıf

75 gr tereyağı

150 gr dil peyniri

Şerbeti için:

1.5 su bardağı toz şeker

1.5 su bardağı su

Servis için

Kaymak veya vanilyalı dondurma

Toz antepfıstığı

Yapışmaz yüzeyli tava ya da künefe kaplarını tereyağı ile yağlayın. İçlerine tel kadayıfları yerleştirin. Dil peynirini ince dilimleyip kadayıfların üzerine serpiştirin. Tereyağını küçük küp doğrayarak peynirlerin üzerine ilave edin. Üzerlerini tekrar tel kadayıf ile kapatın. 170 dereceye ayarlı fırında her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için su ile şekeri kaynatın. Künefe ılıkken sıcak şerbeti üzerine dökün. Toz Antep fıstığı serpip, kaymak veya vanilyalı dondurma ile servis yapın.

