



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

200-250 gram tel kadayıf
100 gram tereyağı
200 gram dil peyniri
Şerbeti için;
1,5 bardak şeker,
1,5 bardak su,
3-4 damla limon suyu
Süsü için;
Antepfıstığı tozu
Kaymak

Öncelikle şerbet için gerekli malzemeleri ir tencereye koyup kaynatın. Ardından ılıması için bırakın. Daha sonra kadayıfları tereyağı ile yoğurun. Ardından yanmaz bir tavayı yağlayın. Kadayıfları çok sıkı bir şekilde tavaya yerleştirin. Üzerini bir bardak yardımı ile bastırın ve sıkıştırın. Dil peynirini küçük parçalara ayırın. Ardından kadayıfların üzerine eşit şekilde dağıtın. Üzerine tekrar kadayıf koyup aynı işlemi yapın. Kısık ateşte her iki tarafını da kızarana kadar pişirin. Kızardıktan sonra şerbetini koyun. Süsleyerek servis edin.

