



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

200 gr tel kadayıf
100 gr tereyağ
200 gr dil peyniri
Şerbeti için:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
3-4 damla limon suyu
Üzeri için:
Kaymak

Şekerle suyu tencereye alın kaynayınca limonu sıkın ve ılımaya alın.

Kadayıfları, oda sıcaklığındaki tereyağı ile iyice yoğurun.

Diğer taraftan krep tavaşını tereyağı ile yağlayın.

Kadayıfları tavaya boşluk kalmayacak şekilde 1 cm kadar yayın, üzerine ağırlık koyarak iyice bastırın,

Peynirleri kesip eşit şekilde dağıtın.

Üzerini tekrar kadayıf ile kaplayıp yine baskı uygulayın, kadayıfların iç içe geçip birbirine yapıştığından emin olun.

Kısık ateşte her iki tarafı da kızarana kadar pişirin.

Künefe sıcak, şerbeti ılıkken üzerine dökün, bir iki dakika şerbette bekledikten sonra süsleyip servis edin.

