



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

150 gr Tel Kadayıf
100 gr Tereyağ
100 gr Dil Peyniri
Şerbeti İçin:
1 Su Bardağı Şeker
1 Su Bardağı Su
2 Damla Limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlanarak soğumaya bırakılır.
Kadayıf tel tel yapılarak havalandırılır.
50 gr tereyağını kadayıfın üstüne dökerek hafifçe yağ kadayıfa yedirilir.
Tavaya kalan tereyağı konulur ve kadayıfın yarısı tavaya yayılır.
Üstüne dil peyniri serpiştirilir ve kadayıfın diğer yarısı kapatılır.
Üzerine bir su dolu bir tencere ile ağırlık sağlanarak 1-2 saat bekletilir.
Ocakta büyük yerinde bir tavada evire çevire kadayıf kızartılır.
Sonra servis tabağına alınarak üzerine şerbet dökülür ve sıcak tüketilir.

