



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

100 gram tel kadayıf,
1 çorba kaşığı tereyağı,
1 çorba kaşığı tozşeker,
dil peyniri,
ceviz ya da antepfıstığı
Şurup için:
1 su bardağı su
1 kahve fincanı tozşeker

Öncelikle şurubu hazırlayın. Bunun için 1 su bardağı su ve 1 kahve fincanı tozşekeri kaynatın. Soğumaya bırakın. Kadayıfı ince ince didin. 1 çorba kaşığı tereyağını eritip, 1 çorba kaşığı tozşekerle karıştırın. Kadayıfı koyacağınız kabın zeminine şekerli yağı dökün. Ardından bir kat kadayıfı ilave edin. Dil peynirini üzerine koyun. Tekrar kadayıfı döşeyin. Malzemeleri bu şekilde dizerek bitirin. Ocakta altı hafif kızarana dek pişirin. Ters çevirip diğer yüzünü pişirin. Üzerine soğuyan şerbeti gezdirin. Fıstık ya da ceviz serpip servis yapın.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020