



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Malzeme:

1 kg. kadayıf
4 kaşık tereyağı
4 kaşık sıvı yağ
1/2 kg. tuzsuz peynir

Şurubu:

5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
3-4 damla limon

Yapılışı:

Tereyağı eritip, sıvı yağı da içine katın ve kadayıfa karıştırın. İyice yedilin. Kadayıfın yarısını yağlanmış tepsiye yayıp, bastırın. Arasına peyniri döşeyip, kalan kadayıfı üzerine iyice bastırın. Fırına verin. 20 dakika sonra altı kızarıncaya kadayıfı ters yüz edin. Diğer yüzünü de kızartın. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti dökün. Dilimleyip, üzerini antepfıstığı ile süsleyin.