



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

MALZEMELER

250 gr. kadayıf
100 gr. tuzsuz dil peyniri
100 gr. tereyağı
1 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
Antepfıstığı

Öncelikle tereyağını eritip, kadayıfla iyice harmanlayın. Tabak büyüklüğünde bir tavaya birkaç avuç kadayıfı yayıp, üzerine tuzsuz peyniri koyun. Peynirin üstünü kadayıfla kapatıp, sıkıca bastırın. Ocağa çevirerek iki yüzünü de iyice kızartın.

Diğer yanda su, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10 dakika kaynatarak şerbeti hazırlayın. Künefenin iki yüzü de kızarıncaya servis tabağına alıp, üzerine sıcak şerbet dökün. Üzerini fıstıkla süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.
