



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

MALZEMELER

500 gr. Kadayıf
200 gr tuzsuz dil peyniri
200 gr tereyağı
2 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

YAPILIŞI

Tereyağını eritin. Kadayıfı bir kaba koyun. Tereyağını üzerinde gezdirerek iyice harmanlayın. Tabak büyüklüğündeki bir tavaya birkaç avuç kadayıf yayın, üzerine tuzsuz peynir koyun. Peynirin üzerini kadayıfla kapatın ve sıkıca bastırın. Ocağa çevirerek iki yüzünü de kızartın. Künefenin iki yüzü de kızarıncaya servis tabağına alın. Bu işlemi kadayıf bitene kadar yapın. Suyu, şeker ve limon suyunu bir tencerede 10 dak. Kaynatın. Şerbeti sıcakken künefenin üzerine dökün. Üzerini fıstıkla süsleyerek sıcak olarak servis yapın.