



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

Malzeme:

200 gram tel kadayıf
100 gram tuzsuz dil peyniri
100 gram Teremyağ
200 gram dondurma
Şerbeti için :
1 su bardağı su
200 gram toz şeker
1/2 adet limon

Kadayıfı didikleyip bıçakla ince ince doğrayın ve iki eşit parçaya ayırın. Tepsiyi Teremyağ ile yağlandıktan sonra kadayıfın bir bölümünü iyice bastırarak tepsiye döşeyin. Dil peynirini rendeleyip kadayıfın üzerine yayın. İkinci parça kadayıfı aynı şekilde peynirin üzerine döşeyin. Önceden ısıtılmış fırında kızartın. Şerbet için su, tozşeker ve limon suyunu kaynatıp soğutun. Künefeyi fırından çıkartıp üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Künefe şerbeti çektikten sonra dondurma ile servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Dondurma yerine kaymak da kullanılabilir.