



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜNEFE

300 g tel kadayıf  
1/2 su bardağı dövülmüş antepfıstığı  
150 g dilpeyniri  
250 g tereyağı  
Şerbet Malzemesi:  
1,5 su bardağı su  
1 su bardağı tozşeker  
1 damla limon suyu

Tereyağını bir tepside eritin, kadayıfla tereyağını iyice karıştırın. Kadayıfın yarısını ayrı bir kaba alın, kalanını bastırarak tepsiye yerleştirin. Tel kadayıfın üzerine dilpeyniri dilimlerini dizin, kalan tel kadayıfı üzerine kapatın. Orta derecedeki fırında pişirin. Şerbet malzemelerini karıştırın, iyice kaynatın. Soğuk şerbeti, sıcak kadayıfın üzerine dökün, antepfıstığıyla süsleyerek hemen servis yapın.