



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Emine Beder

1/2 kg. taze tel kadayıf
200 gr. taze kaşarpeyniri veya dil peyniri
200 gr. margarin veya tereyağı
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Kadayıfı tiftikleyerek bir kabın içine alalım. İçine erimiş margarini ekleyip iyice karıştıralım. Kadayıfın yansım elimizle iyice bastırarak tepsiye yerleştirelim. Üzerine peynir dilimlerini yayalım. Kalan kadayıfı yine elimizle bastırarak tepsiye yerleştirelim. 190° ısıllı fırında kadayıfı, altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Kızaran kadayıfı soğuyana dek bekletelim. Bu arada şerbetini hazırlayalım. Şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alalım. Şerbeti, hafifçe ılıdığıında kadayıfın üzerine gezdirelim. Üzerine arzuya göre çekilmiş antepfıstığı serpelim.