



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜNEFE

250 gr tel kadayıf  
75 gr tereyağı  
150 gr dil peyniri  
Şerbeti için:  
1.5 su bardağı toz şeker  
1.5 su bardağı su

İsteğe göre künefenin içine toz antepfıstığı serpiştirebilirsiniz. Yapışmaz yüzeyli tava ya da künefe kaplarını tereyağı ile yağlayın. İçlerine tel kadayıfları yerleştirin. Dil peynirini ince dilimleyip kadayıfların üzerine serpiştirin. Tereyağını küçük küp doğrayarak peynirlerin üzerine ilave edin. Üzerlerini tekrar tel kadayıf ile kapatın. 170 dereceye ayarlı fırında her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için su ile şekeri kaynatın. Künefe ılıkken sıcak şerbeti üzerine dökün. Toz antepfıstığı serpip, kaymak veya vanilyalı dondurma ile servis yapın. Künefe artık hazır.