



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KÜNEFE

300 gr tel kadayıf  
200 gr tereyağ  
200 gr tuzsuz peynir  
1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı  
Şerbeti için:  
250 gram toz şeker  
1 su bardağı su  
2 damla limon

Serbeti hazırlamak için su ve tozşekeri kaynatıp, limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın. Kadayıfı bıçak yardımı ile ince kıyın. Küçük künefe kaplarını kalın bir tabaka halinde yağlayın. Kıyılan kadayıfın yarısını kaplara serpererek hafifçe bastırın. Ufalanan peyniri kadayıfın üzerine pay edin. Üzerine yeniden kadayıf koyun. Hafifçe üzerine bastırın ve kısık ateşte her iki tarafını da çevirerek kızarıncaya pişirin. Soğuk şerbeti, sıcak künefenin üzerine gezdirin. Antepfıstığıyla süsleyip servis yapın.

---