



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

1 kg. tel kadayıf
750 gr. tuzsuz peynir
1,5 paket margarin
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Tel kadayıfları bir bıçak ve kesme tahtası yardımıyla tutam tutam ayırıp olabildiğince küçük kesin. Kestiğiniz kadayıfları yayvan bir tepside, erittiğiniz 1,5 paket margarinle yağlayın. Kadayıfları iyice yağlandıktan sonra kadayıfları ikiye bölüp yarısını tepside çıkarıp ayrı bir tabağa alın. Kalan kadayıfları tepsiye iyice yayarak olanca gücünüzle bastırıp ince olmasını sağlayın. Tuzsuz peynirleri rendelleyerek tepsiye bastığınız kadayıfın üzerine serpin. Kadayıfın her yerine peyniri eşit olarak serptikten sonra tabağa aldığınız kadayıfları da tepsideki kadayıfın üzerine yayıp yine olanca gücünüzle bastırıp iyice yayın. Daha sonra tepsiyi bir fırına alarak, fırının altını ve üst tarafını yakın. Künefe kızarana dek pişirin. Künefe pişerken bir tencereye üç bardak suyla üç bardak şekeri koyup ocakta kaynatın. En son ocakta kaynattığınız şurubu künefenin üstüne döküp servise hazırlayın. Sıcak servis edilir.

