



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜNEFE

110 Gr Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı limonsuyu
1,5 Su Bardağı şeker
1,5 Su Bardağı su
300 gr künefe peyniri
300 gr taze kadayıf

Şekeri su ve limonu tencereye alın 20 dk kadar kaynatın ve soğumaya alın. Taze kadayıfları küçük küçük doğrayalım sos tavaşında sana klasik margarini eritelim taze kadayıfların üzerine döküp elimizle iyice karıştıralım yağlanan kadayıfların yarısını büyük bir tavaya serpelim ve elimizle iyice bastıralım küçük küçük doğranmış peynirleri tavadaki peynirlerin üzerine her yerine gelecek şekilde yerleştirelim kalan kadayıfları da üzerine serpip iyice elimizle bastıralım büyük ocakta önce yüksek ateşte sonra düşü ateşte iyice kızarana kadar pişirelim sonra ters çevirip aynı işlemi diğer yüzü içinde gerçekleştirelim diğer yüzünde kızarıncaya tavadan almadan sıcak sıcakken erbetimizi dökelim cızcızlayarak şerbeti içine hemen çekecektir. Scak servis yapalım.



Fotoğraf "Mehmet Çelik" tarafından gönderildi. 01.05.2020