



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Selin Kutucular

500 Gr. Tel Kadayıf
250 Gr. Tereyağı
10 Adet Dil Peyniri
4 Su Bardağı Toz Şekeri
2 Su Bardağı Su
2 Damla Limon Suyu

Yağı eritelim, tel kadayıfını tel tel ayırıp, yağla birlikte harmanlayalım. Fırın tepsisini yağlayalım. Harmanladığımız kadayıfın yarısını yayalım ve bastıralım. Dil peynirlerini ince şeritler halinde her tarafını kaplayacak şekilde dizelim. Kadayıfın kalanını her tarafı kaplayacak şekilde dil peynirinin üstüne kapatalım ve tekrar sıkı sıkı bastıralım. 200 derecede ısıttığımız fırında üstü kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz su, şeker ve limon suyu ile hazırladığımız sıcak şurubu üzerine dökelim.

