



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ PRATİK KÜNEFE

Sevilay Aygün

500 gr.tel kadayıf
125 gr.pınar labne
125 gr.tereyağ
3 yemek kaşığı pekmez
üstüne fıstık ve kaymak
şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
yarım limon

Kadayıf kesme tahtasının üstünde ufak ufak doğranır. 2 yemek kaşığı tereyağıyla iyice ovularak yedirilir. Yuvarlak tepsi tereyağı ve pekmezle iyice ovulur. Yağlanmış kadayıfın yarısı eşit şekilde tepsiye serilir ve üzerine dondurucuda donmuş LABNE PEYNİR rendelenir.kalan kadayıfla peynirin üstü kapatılır ve elle iyice bastırılıp inceltilen kadayıfın üstüne küçük küçük kesilmiş tereyağı konulur. 200 derecede iyice kızartılan pratik künefe sıcakken üzerine hazırlayıp soğuttuğumuz şerbet dökülür.üzeri fıstık ve kaymak ile süslenir.