



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KÜNEFE TARTOLETLERİ

60 gr tel kadayıf  
1,5 çorba kaşığı tereyağı (45 gr)  
2 çorba kaşığı dolusu rende mozzarella (50 gr)  
Şerbet için:  
½ su bardağı şeker (100 gr)  
2/3 su bardağı su (170 ml)  
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
Birkaç damla limon suyu  
Üstü için:  
Toz Antep fıstığı

Tereyağını eritip tel kadayıflarla karıştırın.

Tartolet kalıbınızın gözlerini tel kadayıf ile doldurun.

Kadayıfları 180°C fırında pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp üstlerine rendelenmiş mozzarella peynirlerini ekleyin. Tekrar fırına verip peynirler eriyip pembeleşene kadar yaklaşık 10 dakika daha pişirin.

Tartoletlerinizi fırından çıkarıp ılımaya bırakın.

Şerbet için suyu, şekeri ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ufak bir tencereye alıp kaynatın. Şerbet biraz koyulaşınca içine limon suyunu ekleyip ateşten alın.

İlinan künefe tartoletlerinizin üstüne sıcak şerbeti gezdirin.

Toz Antep fıstığı ile süsleyerek hemen servis edin.

