



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKALI KÜNEFE TAKLİDİ

2 adet yufka  
2 çorba kaşığı tereyağı  
200 gr dil peyniri  
Şerbet için:  
1,5 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı su

Yufkalar üst üste konur, rulo yapılır. Bıçakla erişte keser gibi kesilir. Tereyağı eritilir, biraz ılıyınca yufkalara eklenir ve havalandırarak karıştırılır. Yarısı küçük yuvarlak bir tepsiye bastırarak yerleştirilir. Peynir tel tel ayrılır, üzerine bırakılır. Kalan yufka da peynirin üzerine konur ve bastırılır. 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Bu arada şerbet kaynatılır. Fırından çıkınca 5 dakika beklenir ve ılık şerbet gezdirilir.