



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KÜNEFE



250 gr. Tel kadayıf
100 gr. Tuzsuz dil peyniri
4 Çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su

- # Öncelikle şerbet hazırlanır. Bunun için şeker ve su biraz kıvam alana kadar orta ateşte kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
- # Derin bir kabın içine kadayıf alınır, üzerine eritilmiş, soğumuş 3 kaşık tereyağı eklenir.
- # Yağ ve kadayıf iyice karıştırılarak birbirine yedirilir.
- # Yağlı kadayıfın yarısı orta büyüklükte yuvarlak bir fırın tepsinine konur, eşit olarak tepsiye yayılır ve elle üzerine iyice bastırılır.
- # Bastırılan kadayıfın üzerine ince didiklenmiş dil peyniri düzgün olarak döşenir.
- # Peynirin üzerine de kalan yağlı kadayıf eşit olarak yayılır ve sıkıca elle bastırılır.
- # Üzerine kalan 1 kaşık margarin gezdirilir.
- # 180 derece fırında 30 – 35 dakika pişirilir.
- # Üzerine soğuk şerbet gezdirilerek, sıcak servis yapılır.

Not: Hazırlanan şerbete limon suyu konmamasının nedeni, tatlının sıcak olarak tüketilmesinden dolayıdır.