



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 orba kaşığı tereyağı  
erbeti İçin;  
3 Su bardaęı toz Őeker  
2,5 Su bardaęı su

- # Öncelikle Őerbet hazırlanır. Bunun için Őeker ve su biraz kıvam alana kadar orta ateŐte kaynatılır. Soęumaya bırakılır.
- # Derin bir kabın içine kadayıf alınır, üzerine eritilmiŐ, soęumuŐ 3 kaŐık tereyağı eklenir.
- # Yaę ve kadayıf iyice karıŐtırılarak birbirine yedirilir.
- # Yağlı kadayıfın yarısı orta büyüklükte yuvarlak bir fırın tepsisine konur, eŐit olarak tepsiye yayılır ve elle üzerine iyice bastırılır.
- # Bastırılan kadayıfın üzerine ince didiklenmiŐ dil peyniri düzgün olarak döŐenir.
- # Peynirin zerine de kalan yağlı kadayıf eŐit olarak yayılır ve sıkıca elle bastırılır.
- # zerine kalan 1 kaŐık margarin gezdirilir.
- # 180 derece fırında 30 – 35 dakika piŐirilir.
- # zerine soğuk Őerbet gezdirilerek, sıcak servis yapılır.

**Not:** Hazırlanan Őerbete limon suyu konmamasının nedeni, tatlının sıcak olarak tüketilmesinden dolaydır.