

KÜNEFE

Malzemeler

1/2 kg tel kadayıf
1/2 kg tuzsuz beyaz peynir
4 kaşık tereyağı
5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

Kadayıflar küçük parçalar halinde koparıldıktan sonra altı hafif yağlanmış tepsiye kadayıfın yarısı bastırılarak yerleştirilir. Üzerine peynir rendelenerek serpilir. Geriye kalan kadayıf tepsinin üzerine serpilerek bastırılır. Bir tavada eritilen tereyağı kadayıfın üzerine gezdirilir. Fırına sürülen kadayıf, altı ve üstü kızarmaya kadar pişirilir. Diğer tarafta 5 su bardağı şeker ile 3,5 su bardağı su, limon suyu ilavesiyle kaynatılarak şurup haline getirilir. Soğutulan şurup sıcak kadayıfın üzerine dökülerek servis yapılır.

Afiyet Olsun!

