

## Evde Kunefe

### Malzemeler

200 gr. tel kadayif

2 corba k. tereyagi

200 gr. dil peyniri

Serbeti icin;

1 su b. toz seker

1,5 su b. su

1 dilim limon

Uzeri icin;

Kaymakli dondurma

Yesil fistik

### Yapilisi

Serbet malzemelerini tencereye alip kaynatiyoruz. Tel kadayifi dogruyoruz. Teflon tavanin zeminine tereyaginini yarisini alip yayiyoruz. Tel kadayifin yarisini tavaya serpererek dokuyoruz.

Peyniri uzerine rendeliyoruz. Kalan tel kadayifi da uzerine serpiyoruz. Tereyaginini kalan yarisini da eritip uzerine dokuyoruz. Tavayi ocaga aliyoruz. Alt tarafi pisince duz bir kapak yardimiyla kunefeyi ters ceviriyoruz. Diger tarafi da pisince servis tabagina aliyoruz. Uzerine yesil fistik serpiyoruz. Dondurma ile birlikte servis ediyoruz.