KÜNEFE (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 kg künefe
600 gr tuzsuz künefelik peynir
250 gr tereyağı
Antepfıstığı

Kenarlı bir tepsi içerisine (künefe tepsisi) çiğ künefe konulur. Ortasıaçılarak içine tereyağı konulur. Kısık ateşte hafif pişirilerek yağ künefeye iyice yedirilir. İsteyen tepsiyi ateşe koymadan elle ovarak yağı künefeye yedirebilir. Bu işlem elle veya bir tahta kaşık yardımı ile yapılır. Hafif pişirilen ve yağlanan künefe ikiye ayrılır. Tepsi tereyağı ile güzelce yağlanır. Künefenin yarısı tepsiye iyice yayılır ve bastırılır. Kalınlığıyarımla bir cm. arasında değişmektedir. İsteğe göre ayarlanır. Üzerine tuzsuz künefelik peynirden güzelce serpilir. Peynirin üzeri ayrılan künefenin diğer yarısı ile güzelce kapatılır. Ateşin üzerin de her iki tarafı da iyice kızarıncaya kadar çevrilir. Piştikten sonra indirilir.

© lezzetler.com tarif no:104583 • adı:Künefe (Hatay) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:18