



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (HATAY)

Anadolujet Magazin

Yapılışı:

Bakır bir tepsi zeminine pekmezli sadeyağ sürülür. Bu karışımın üzerine bir kat künefe dökülür. Üzerine bir kat tuzsuz peynir eklenir ve tekrar bir kat künefe ile kapatılarak hafifçe tahta bir destek ile bastırılır. Kısık ateşte veya Antakya'da kömürde de pişirilen tatlımız başka bir tatlı tepsisine pişen kısmı üste gelecek şekilde çevrilir. Künefe şerbetinde limon, su ve şeker kullanılır.

Not: Çekilen künefe hamurunda sarı un kullanılır. Antakya'da sabah kahvaltılarında aç karna yenen bu tatlı bilinenin aksine hafif bir tatlı olup gün boyu açlık hissini de ortadan kaldırır. Künefe de en can alıcı nokta kullanılan yağ ve peynirdir. Peynirin de keçi peyniri ve kesinlikle tuzsuz olması gerekir. Zaman zaman sadeyağ karışımı pekmez de kullanılır. Antakya'da büyük tepsilerde yapılan künefe peynirinin iyice sünmesi ile ünlüdür. Sünen peynir kalitenin ve künefenin yapımında kaliteli olduğunun göstergesidir.



Fotoğraf "Baho" tarafından gönderildi. 06.11.2015