ANTAKYA USULÜ KÜNEFE (HATAY)

https://www.kunefesiparis.com

1 kg (taze) tel kadayıf
400 gr tereyağ
700 gr tuzsuz peynir (künefe peyniri olsa iyi olur, olmazsa dil peyniri)
Şurubu için:
1 ölçü su
1 ölçü şeker

Tereyağını eritin.
Tel kadayıfları parçalayıp ayırın.
Tereyağla iyice karıştırın.
Bir tepsiye yayın.
Üzerine parça parça ettiğiniz künefe peyniri veya dil peynirini bolca serpiştirin.
Tekrar tel kadayıfla kapatıp, iyice bastırın.
Ocağın üzerinde, tepsiyi çevire çevire pişirin. (Fırına koymayın.)
Sık sık kontrol edin. Altı kızarınca, omlet gibi çevirin.
İki tarafı da kızardığında ocaktan alın.
Porsiyonlara ayırın.
Daha önce, yarım saat kadar, şeker ve suyu kaynatarak hazırladığınız şurubu ılık olarak üzerine dökün ve servis yapın.

Not: İsterseniz fıstıkla da süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023

© lezzetler.com tarif no:53559 • adı:Antakya Usulü Künefe (Hatay) • gönderen:kunefesiparis • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:29