



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTAKYA KÜNEFESİ (HATAY)

Ömür Akkor

Kadayıf, 1 gün önce kalın telli dökülmeli, tazesini ile yapılmıyor.

Yağ, klasik Samandağ köy tereyağı, tuzsuz ve açık sarı renginde olmalı.

Tepsi, bakır ve orta kalınlıkta (0,5 cm) olmalı.

Ateş, kömür ateşi ve kömürü portakal kömürü olmalı.

Peynir, Antakya tuzsuz taze peyniri, köy mandırasından, %50 yağı alınmış. (Çünkü sünmesini buna borçlu, çok yağlı peynir sünmüyor. Kestane peyniri kullananlar da var. O daha çok sünüyor ama soğuyunca taş gibi olduğundan tercih edilmiyor.)

Kırk kadayıfı yağlıyoruz ve yağladığımız bakır tepsiye yayıyoruz. Öyle pekmez, salça sürmüyoruz. Ortaya peynir, üstte tekrar kadayıfı koyup kömür ateşinde çevire çevire pişiriyoruz. Şerbetini verip sıcak sıcak afiyetle yiyoruz.



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020