



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BURMA KÜNEFE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kg. tel kadayıf
500 gr. tuzsuz peynir
500 gr. tereyağı
1 avuç un
3 adet yumurta
Şurubu için:
1 kg. şeker
Üstünü kaplayacak kadar su

Bir tepside tel kadayıf yağda karıştırılır. Altı eşit parçaya ayrılır. Küçük parmak kalınlığında açılır ve içine peynir konup poğaça gibi kapatılır. Diğer tarafta unla yumurtalar çırpılır. Hazırlanmış peynirli künefeler bu bulamaca batırılarak yağda kızartılıp ılık şuruba atılır.

