



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ KÜNEFE

www.sefabdullahusta.com

150 gr tel kadayıf
100 gr tereyağı
100 gr dil peyniri
1 kaşık pekmez (şart değil ama olursa rengi güzel kızartır)
Şerbeti için:
4/3 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1-2 damla limon

İlk önce şerbeti hazırlıyoruz çünkü künefenin sıcak, şerbetin soğuk olması gerek. Kadayıfı tel tel ayırıp havalandırıyoruz. 50 gr tereyağını eritip, kadayıfın üstüne döküp, elimizle çok sıkmadan yağı yediriyoruz. Orta boy bir tavaya, çok çok büyük olmasın, kalan tereyağının yarısını sürüp üzerini pekmeze sıvıyoruz. Kadayıfın yarısını tavaya yayıyoruz. Dil peynirini üzerine yayıp, kalan kadayıfı üzerine yayıp üzerine uygun bir tencereye su koyup ağırlık olarak kadayıfın üzerine oturtup 1-2 saat bekletelim. Ocağın büyük gözünde en kısık ateşte tavayı çevire çevire pişirelim.

Bir tarafı pişince bir tepsi yada tabak yardımıyla çevirip tavaya kalan tereyağını da sürüp künefenin diğer tarafını pişiriyoruz. Bir tabağa alıyoruz ve üzerine hazırladığımız şerbeti hemen döküp soğutmadan yiyoruz.

