HATAY KÜNEFESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Bazı kaynaklarda Hatay?ın, bazı kaynaklarda Mersin?in olduğu ileri sürülür. Bu illerimizin vazgeçilmez tatlılarından biri olan künefe aslında bir Arap tatlısıdır.
Cumhuriyetimizin kurulmasına giden yolda Osmanlının yollamış olduğu askerlerin bir kısmı da Yemen?e gitmiştir. Savaştan dönen bazı askerlerimiz Beyrut?ta da bulunur. Daha sonra yurda dönen askerlerimiz öğrenmiş olduğu bu tatlıyı gittikleri şehirde yapmaya başlarlar. Mersin?e 1930?lu yılların sonuna doğru künefe gelmişken Hatay?a 1940?larda gelmiştir.
Künefe, tel kadayıf ve peynirden yapılan ve sıcak olarak servis edilen Doğu Akdeniz yöresine ait bir tatlı çeşididir. Anavatanı Hatay olarak kabul görse de farklı şekillerde Mersin, Adana, Gaziantep, Kilis, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin? de yapılır.
Künefe, pişirme tekniği babadan oğula geçme suretiyle yapılan bir tatlı çeşididir. Genellikle evin erkeği tarafından pişirilir. Tel kadayıfın hazırlanması, yağın eritilmesi, tepsinin hazırlanması evin hanımı ya da genç kızı tarafından yapılır.
Künefenin birden fazla çeşidi olmasına rağmen genel yapılış yöntemi aynıdır. İki katman kadayıf arasına tuzsuz bir peynir koyularak hafifçe pişirilir ve üzerine çok koyulaşmamış şurup katılır.
Yapılışındaki değişiklikler başlıca kadayıfın ve peynirin türünden kaynaklanır. Direkt tel kadayıf kullanılabildiği gibi irmikle toklaştırılmış kadayıf ta kullanılabilir. Peynir olarak da Hatay peyniri, lor peyniri, Antep peyniri gibi çiğ süte daha yakın taze peynirler kullanılır. Bu peynirleri hem elde etmesi hem de yıkayıp taze tutmak zor olabileceği için kolaylaştırılmış tariflerde dil peynirine de rastlanır.
Hatay peyniri şöyle yapılır: Yağı alınmamış, tam yağlı ve hiçbir katkı maddesi içermeyen inek sütü, 40-65 dereceye kadar ısıtılır. Ilık hâle gelinceye kadar bekletilir. (Ortalama 25-30 derece) Ilık hâle gelen süte peynir mayası katılıp fıçı, kazan, tekne gibi kalıplarda dinlenmeye bırakılır. Peynir, suyunun iyice süzülmesi için bezlere sarılıp bekletilir. Peynir suyunun iyice süzülmesi önemlidir. Künefe yapımında peynirin, iyice sünmesi için günlük olarak tüketilmesi gerekmektedir. Ancak derin dondurucuda saklanarak muhafaza edilebilir.
Mersin künefesinden farklı olarak Hatay künefesi istenilen porsiyon sayılarına göre çeşitli büyüklüklerdeki özel tepsilerde kısık ateş üzerinde döndürülerek pişirilir. Daha sonra maharetli bir şekilde ters çevrilerek diğer tarafının da aynı şekilde pişmesi sağlanır. Ateşten alındıktan sonra üzerine şerbeti ve fıstığı eklenip sıcak olarak servis yapılır.
Künefe sıcak ya da ılık olarak servis edilir. Bu sıcaklığın geldiği ortamlar ise değişiklik gösterir. Örneğin Mersin?de yapılan künefe büyük tepside pişirilir ve servis için ateşin üzerinde dönen bir mekanizma bulunan börekçi ocaklarına alınır. Servis zamanında dikdörtgen ya da üçgen şekilde kesilip tabaklara alınır. Bu tür künefenin sıcaklığı piştikten sonra sıcak tutulmasından gelir, sıcaktan çok ılığa yakındır.
Başka bir hazırlama yöntemi ise kadayıfı ve peyniri önceden küçük yassı sahanlara hazırlayıp servis zamanında pişirmektir. Bu tür künefeler önceden az pişirilip şurubu dökülmüş olabilir veya tümden pişmemiş olarak tutulabilir. Sipariş geldiğinde fırına sürülen çoktan porsiyonlanmış künefe kabıyla beraber servis edilir. Bu tür künefenin sıcaklığı yeni pişmesinden dolayıdır.
Antakya Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO), tarihi çok eskilere dayanan bir lezzet olan künefenin Türk Patent Enstitüsü?ne 2008 yılında başvurarak ?Antakya Künefesi? olarak tescilini almıştır. Künefe ayrıca Hatay?dan şoklanmış olarak yurt içi ve yurt dışına gönderilmektedir.
Künefede temel ölçü, 1 kg kadayıfa 750 g peynir, 300 g tereyağı ve 1 kg şerbettir.

© lezzetler.com tarif no:137247 • adı:Hatay Künefesi • gönderen:altın kase • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:10