



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KÜNEFE (HALEP SURİYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 kg süt
300 gr kaymak
1 kg künefe (kadayıf)
200 gr tereyağı
Şerbeti için:
2 bardak şeker
1 bardak su
İsteğe göre kuruyemiş

Öncelikle kaymağı, sütü ve kuruyemişi hepsini bir arada karıştırırım.
Künefenin kat kat olması gerekiyor.
Krema haline gelen karışımı katmanlara yayarım.
Sonra fırın tepsisine koyup fırına yerleştiririm.
Rengi pembeleşene kadar beklerim sonra fırından alırım.
Sonra tereyağını kızartıp üstüne dökerim ve soğuk şerbeti deardından dökerim.
Ondan sonra da servis ederim.