



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KÜNEFE

<https://www.karaca.com>

250 gram kadayıf
150 gram eritilmiş tereyağı
250 gram kaymak
Şerbeti için;
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
Üzerini süslemek için;
1 kaşık kaymak
File fıstık

İlk olarak tel kadayıfı derin bir kaseinin içerisine alın ve erittiğiniz tereyağını üzerinde gezdirerek kadayıfları ince ince ayırın. Ardından tereyağı ile harmanladığınız karışımın yarısını Funday künefe kabına yerleştirin. Üzerine bıçak ya da kaşık yardımıyla küçük dilimler halinde kaymaklar bırakın. Son olarak kasede kalan kadayıfı kaymakların üzerine kapayın ve kapağını kapatıp, kızarmasını bekleyin.

Derin bir tencereyi ocağa alın, içerisine toz şekeri ve suyu ekleyip kaynayana kadar karıştırın. Ardından 2-3 damla limonu şerbetin üzerine damlatın ve bir süre daha ocakta kaynamaya bırakın.

Kızaran künefenizi servis tabağına alın ve üzerine şerbeti gezdirin. Artık süsleme aşamasına geçebilirsiniz. Bir yemek kaşığı kaymağı, künefenin ortasına bırakın ve üzerine bir avuç kadar fıstık serpin.