



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KÜNEFE

1 kg kadayıf
800 gr kaymak
300 gr tereyağı
100 gr ince çekilmiş antepfıstığı
Şerbet için:
1 kg tozşeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için, şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Limon suyunu ilave edip bir taşım daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Küçük bir tavada tereyağını eritip ılıtın. Kadayıfı tepsiye yayıp yağı üzerine gezdirin. Kadayıfı elinizle tel tel ayırarak ve ovuşturarak tereyağını iyice yedirin. Kadayıfı 2 ayrı tepsiye paylaşırıp elinizle bastırarak yerleştirin. Tepsileri ocağa alın ve kısık ateş üzerinde sürekli çevirerek kadayıfın altını kızartın. Her ikisini de ocaktan alıp birinin üzerine kaymağı yayın.

Diğer kadayıfı kızarmış tarafı üste gelecek şekilde kaymağın üzerine alın.

Ilık şerbeti sıcak kadayıfın üzerine gezdirerek dökün. Antepfıstığı serpin. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Kaymaklı Muska için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023