



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ KÜNEFE

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

200 g dil peyniri

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3 su bardağı süt

Kadayıf:

250 g çiğ tel kadayıf

150 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

2,5 çay bardağı toz şeker

2,5 çay bardağı su

Üzeri için:

1 çay bardağı öğütülmüş Antep fıstığı

0,5 çay bardağı Antep fıstığı-bütün

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Dil peynirini rendeleyin. Üzerine soğuk su döküp 5 dakika bekletin ve suyunu süzün. Bu işlemi birkaç kez tekrarlayın.

Sütü bir tencereye alın, üzerine kazandibi poşetini boşaltın ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kadayıfları 5-6 cm boyutlarında parçalara kopartıp geniş bir tepsiye alın. Üzerine tereyağını gezdirerek dökün.

Eliniz ile alttan üste doğru ezmeden karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Hazırladığınız kadayıfların yarısını kalıba yayın. Üzerine soğuyan kazandibini döküp yayın. Üzerine rendelenmiş dil peynirini serpin. Kalan kadayıfları peynirin üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Künefe fırında pişerken şurubu hazırlayın. Toz şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ateşte karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. 3 dakika daha kaynatın, ocaktan alın ve yaklaşık 15 dakika bekletin. Pişen künefeyi fırında çıkarın ve bekletmeden üzerine şurubu dökün. Antep fıstıklarını serpin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169972 • adı:Kazandibili Künefe • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 14:56