



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY KÜNEFE

Nazmiye Demirtaş

200 gram kadayıf  
150 gram dil peyniri  
Şerbeti için:  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
4 damla limon suyu  
Üzeri için:  
Antepfıstığı  
Kaymak

Taze kadayıf el yardımıyla küçük küçük parçalara ayrılır veya büyük bir bıçakla kıyılır. Yapışmaz yüzeyli orta boy bir tava bir kaşık tereyağı ile iyice yağlanır. Küçük bir parça tereyağı ayrılır ve kalan ocakta eritilir. Soğuduktan sonra kullanılacak olan kadayıfların üzerinde gezdirilerek kadayıf harmanlanır. Kadayıfların yarısı düzgün bir şekilde tavaya yerleştirilir. Gerekirse bir tabağın arkası ile bastırılarak sıkıştırılır. Eriyince dışarı akmasını diye peynirler küçük parçalara ayrılarak kenarlardan bir parmak bırakılarak kadayıfın üzerine yerleştirilir. Kalan kadayıflar peynirlerin üzerini kapatacak şekilde sıkıca bastırarak yerleştirilir, bu olası dağılmaya karşı önlemdir. Ocağın küçük gözünde en kısık ateşte ve çevire çevire kadayıflar kızartılır. Düz bir tabak veya kapak yardımıyla kızaran kadayıflar çevrilir. Kalan tereyağı ile yağlanan tavaya aktarılır. Diğer tarafta kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak künefenin üzerine ılık şerbet dökülür. Şerbetini çeken kolay künefe tatlısının üzerine toz Antep fıstığı serpilir ve (özel künefe tabağında yapıldıysa yine aynı tabakta) sıcak olarak servis yapılır. Sunumda kaymak veya dondurma da kullanılabilir. Şerbetin hazırlanışı: Şeker ve su bir tencereye konular. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Şerbet on dakika kadar kaynadıktan sonra şerbetin daha iyi kıvam alması için limon suyu eklenerek altı kapatılır soğumaya bırakılır.

