



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1/2 kg. tel kadayıf
1/2 kg. tuzsuz beyaz peynir
4 kaşık tereyağı
5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kadayıflar ufak ufak koparılır. Altı hafif yağlanmış tepsiye kadayıfın yarısı bastırılarak yerleştirilir. Üzerine peynir rendelenerek serpilir. Geriye kalan kadayıf tepsinin üzerine serpilerek güzelce bastırılır. Bir tavada eritilen tereyağı kadayıfın üzerine gezdirilir. Fırına sürülen kadayıf, altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta 5 su bardağı şeker ile 3,5 su bardağı su, limon suyu ilavesiyle kaynatılarak şurup haline getirilir. Soğutulan şurup sıcak kadayıfın üzerine dökülerek servis yapılır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 10.10.2020