



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KÜNEFE HAKKINDA

Künefe, kadayıf arasına antepfıstığı, tuzsuz yağlı peynir, kaymak konularak iyice kızartılıp üzerine şerbet dökülerek sıcak yenilen geleneksel tatlı. Künefe; nedense genellikle dışarıda yenen tatlılar kategorisindedir, evde sık yapılmaz.

Künefe akla gelince çoğu kişinin iştahı kabarıır. Çünkü bu tatlı kendine has tadıyla çoğu kişi tarafından sevilmekte ve keyifle yenilmektedir. Kadayıf tatlısının çeşidi olarak görülen künefe tatlısı, 1930'lu yıllarda önce Mersin ilimizde, 1940'lı yıllarda ise Hatay da ve Urfa'da yapılmaya başlanmış, sonra tüm illere yayılmıştır. Arap kültürü temelli bir tatlıdır. Kadayıf tatlısından farkı ise daha ince telli olması ve içerisinde peynir olmasıdır.

