



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı

500 g tel kadayıf
350 g peynir (dil peyniri)
150 g tereyağı
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Kadayıfları elinizle didikleyerek ayırıp parçalayınız.

Tereyağını eritip uygun büyüklükte bir tepside kadayıfa iyice bulayınız, yediriniz.

Kadayıfı ikiye ayırıp bir yarısını tepsiye ya da küçük sahana yayınız.

Peyniri rendeleyerek ya da küçük parçalara ayırarak kadayıfın üzerine yayınız.

Peynirin üzerine de kalan kadayıfları iyice bastırarak yayınız.

Bir taraftan da su, şeker ve limon suyu ile şurubu hazırlayınız.

Tepsiyi kısık ateşe koyup pişirmeye başlayın. Arada spatula ile kadayıfın altını kontrol edip kızarmış ise ters yüz edip diğer tarafını da kızartınız.

Bu işlemi her iki taraf da kıvamında kızarıncaya kadar tekrar ettiriniz.

Künefe kızardıktan sonra biraz bekleyip sıcak şerbeti üzerine dökünüz.

