



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (HATAY)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg tel kadayıf
1 kg tuzsuz taze peynir
500 gram tereyağı
Şerbeti için:
1 kg şeker
2 su bardağı su (400 gram)
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti için, bir tencereye su ve şeker konularak 4 dakika kaynatılır. Üzerine limon suyu ilave edilerek soğuması için bırakılır.

60 cm çapında bakır sinide tereyağı eritilir.

Hafif ateşte tel kadayıfı tereyağına eklenerek iyice yedirilip tiftiklenir.

Ateşten alınan tel kadayıf ikiye ayrılır.

Bakır sini yağlanıp tel kadayıfının yarısı ½ cm kalınlığında yayılıp sıkıca bastırılır.

Üstüne iyice sıkılıp suyundan arıtılmış olan ve ufalanmış peynir kenarlara taşmayacak şekilde, tel kadayıfın üstü kaplanır.

Geri kalan ikinci kısım tel kadayıfı, peynirin üzerine serpilerek iyice kapatılarak sıkıştırılır.

Tepsi orta sıcaklıktaki bir kömür ateşinde veya ocak ateşinde hafif hafif döndürülerek altı pembeleşinceye kadar işleme devam edilir.

Ayrıca yağlanmış bir tepsiye ters yüz edilerek yada aynı tepside çevrilerek pembeleşinceye kadar pişirilir ve daha önceden hazırlanan şerbet soğuk olarak dökülerek servis edilir.

