



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (HATAY)

125 gram tereyağı
1 yemek kaşığı üzüm pekmezi
500 gram tel kadayıf
300 gram Antakya tuzsuz peyniri
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 damla limon suyu
3 su bardağı toz şeker

Şeker, limon suyu ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın.
Tereyağını eritip kadayıfın üzerinde gezdirin ve didikleyerek inceltin.
Bir miktar tereyağını eritip, üzüm pekmeziyle karıştırın ve tepsiyi yağlayın.
Kadayıfın yarısını tepsiye yerleştirip iyice bastırın.
Üzerine ufalanmış tuzsuz taze peyniri kenarlarına taşmayacak şekilde yerleştirin.
Kalan kadayıfı da peynirin üzerini kapatacak şekilde yerleştirip bastırın.
Ardından altı pembeleşinceye kadar kızartın.
Diğer tarafı da kızardıktan sonra üzerine hazırladığınız sıcak şurubu gezdirin.
Sıcak servis edin.

