



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (HATAY)

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr kadayıf
250 gr künefelik peynir ya da dil peyniri
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı pekmez
Şerbet için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Limon suyu
Üzeri için:
Yeşil fıstık

İlk olarak şerbeti hazırlayın. Geniş bir tencereye suyu ve şekerini alın. Şeker erimeye başlayınca limon damlalarını ekleyin ve katılaşmasını bekleyin.

Geniş bir tavada tereyağını eritin ve içerisine pekmez ekleyin.

Künefe tavasının tabanına yağlı pekmez karışından sürün.

Üzerine buzdolabından çıkarılmış kadayıfın yarısını koyup tepsi dibine doğru bastırın.

Ortasına peyniri ekleyin ve kalan kadayıfla tepsinin üstünü kapatın.

Tepsiye orta ateşteki ocakta yakmadan pişirin.

Kadayıfı ters çevirip alt kısmını da pişirin.

Pişen kadayıfın üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

Suyunu çektikten sonra servis edebilirsiniz.

