



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY USULÜ KÜNEFE

250 gram tel kadayıf
150 gr tuzsuz künefe peyniri
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pekmez
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı limon suyu
Üzeri için;
Toz antepfıstığı
Süt kaymağı veya dondurma (isteğe bağlı)

Önce künefe şerbeti hazırlanır.

Şerbet için su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. (Şerbetin dibe yapışmaması için ara ara karıştırılır.) Şurup kaynamaya başlayınca şekerin kesilmemesi için 1 çay kaşığı limon suyu ilave edip 10-15 dakika daha pişirmeye devam edin ve şurup soğumaya bırakılır.

Künefe için tereyağını kısık ateşte eritin. Eritilmiş tereyağını bekletin.

Tereyağı donduktan sonra altında tereyağı suyu var. Bu suyu kullanmayın.

Hafifçe donmuş tereyağına 1 çay kaşığı pekmezi ekleyin ve muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın.

Künefe tavası yoksa bu pekmezli ve yağ karışımı ile alüminyum veya teflon tava tabanı yağlanır.

Kadayıf tel tel ayrılır. Daha sonra bıçakla 1 cm kalınlığında kesilerek iki parçaya bölünür.

Ayırdığımız kadayıftan bir parça yağlanmış tepsinin dibine boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir.

Kadayıfın üzerine sürülen rendelenmiş peynir.

Diğer kadayıfın üzeri peynirde boşluk kalmayacak şekilde kapatılır.

Kenarlar düzeltilir ve başka bir tepsi taşlanır veya elle bastırılır. Sıkıca bastırarak boşluk bırakmamaya dikkat edin. Ocağın ateşini en aza indirilerek pişirilir. Tamamen kızardığından emin olduğunuzda sac tavayı bir tabağa veya tepsiye çevirin ve diğer tarafı pişecek şekilde yağlayın.

Künefenin, kızarmış kısmını üstte olacak şekilde tekrardan tepsiye yerleştirilir ve bu sefer alt kısmı kızartılır. Bu şekilde iki tarafı da kızartılır. Şerbet kenardan dökülür. Antep fıstığı veya kaymak ile servis edilir.

