PEYNİRLİ KÜNEFE (HATAY)

1 kg. telkadayıf
350 gr. künefe peyniri
200 gr. tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Tereyağını eritin ve ılıtın. Bir fırın tepsisine tereyağını dökün. Telkadayıfı iri doğrayın. Tepside bulunan tereyağına telkadayıfı ilave edin ve elinizle didikleyerek tereyağına bulayın. Fırını 200 derecede ısıtın. Peyniri ufalayın. Tepsideki telkadayıfın yarısını alın. Tepside kalan kısmı eşit miktarda tepsiye açın. Ufaladığınız peyniri yerleştirin. Üzerine ayırmış olduğunuz telkadayıfı eşit miktarda dağıtın. Elinizle bastırarak düzeltin. Isıtılmış fırına atın. Şerbet malzemelerini bir tencereye alın ve kaynatın. Üstü kızarınca kadayıfı fırından alın, 1 dakika ara vererek şerbeti üzerine yavaş yavaş dökün. Sıcak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2023

© lezzetler.com tarif no:66844 • adı:Peynirli Künefe (Hatay) • gönderen:Andıç • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:40