



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (HATAY)

1 KG Künefe (Tel kadayıf)

300 gr Tereyağ

künefe peyniri 500 gr

ŞURUP İÇİN:

1 Kg Toz şeker

1 kaşık limon suyu

3 bardak su

50 Cm çapında ince kenarlı bir tepside künefe tepsisinin ortası açılıp tereyağı konur.Hafif ateşte,yağ künefeye yedirilerek elle iyice kırılır. Ateşten indirilen künefe ikiye ayrılır. yağlanmış tepsiye künefenin yarısı,yarım cm kalınlığında sıkıca bastırılarak yerleştirilir. Ortasına künefe peyniri ince ince konulur.Geriye kalan künefe üstüne yerleştirilerek yarım cm kalınlığında sıkıca bastırılır.İnce ateşte çevire çevire altı pembeleşinceye kadar kızartılır. Diğer bir tepsiye çevrilerek aynı şekilde pembeleşinceye kadar pişirilir.Hazırlanan şurup ılıtılarak sıcak künefenin üzerine dökülerek. Sıcak servis edilir.

