



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg kadayıf
300 g tereyağı
8-10 su bardağı toz şeker
150 g taze ve tuzsuz peynir
1 su bardağı çekilmiş fıstık ya da ceviz

Bir tepsinin tabanına bolca tereyağı sürülür. Üzerine bir kat kadayıf serilir. (Kadayıflar, lifleri açıldıktan ve kısaltıldıktan sonra tepsiye serilmelidir. İkinci kat olarak rendelenmiş peynirler serilir. Sonra bir kat daha kadayıf serilir. Geride kalan tereyağı ara ara kadayıfların üzerine konur. Öylece fırına sürülür. Bir tencereye alınan şekerlerin üzerine (ölçek olarak) bir o kadar da su konur ve ocaga alınarak, kıvamını buluncaya dek kaynatılır. Kıvamını bulunca az limon suyu konur. Altı ve üstü kızartılan kadayıf fırından çıkarılır. 5 dakika sonra, önceden hazırlanan ve biraz ılıyan kestirme gezdirilerek kadayıfın üzerine dökülür. 10 dakika kadar kadayıfın kestirmeyi emmesi beklenir. Sonra servis yapılır.

Not: Peynirli kadayıf, içindeki peynirden dolayı kısa zamanda tüketilmelidir.

