



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜBNAN USULÜ KÜNEFE

Tabanı için:

500 gram taze kadayıf

200 gram tereyağı (eritilmiş)

300 gram tuzsuz taze peynir (mozzarella veya dil peyniri de kullanılabilir)

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis için:

Dövülmüş Antep fıstığı

Şeker ve suyu bir tencereye alın, orta ateşte kaynamaya bırakın.

Şerbet kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakın.

Taze kadayıfı elinizle didikleyerek ufak parçalara ayırın.

Eritilmiş tereyağını kadayıfa ekleyin ve her yerine eşit şekilde yedirin.

Fırına dayanıklı bir tepsiyi tereyağıyla yağlayın. Kadayıfın yarısını tepsiye yayın ve iyice bastırarak düzleştirin.

İnce dilimlenmiş peyniri kadayıfın üzerine serin ve kalan kadayıfı peynirin üzerine kapatın.

Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üstü altın rengi alana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak künefenin üzerine soğuyan şerbeti gezdirin.

Dövülmüş antepfıstığı ile süsleyip dilimleyerek sıcak servis edin.

