KÜNEFE

Künefe, Suriye'de ve güneydoğu illerimizde pek sevilen bir telkadayıf çeşididir. Yapılışı biraz zahmetlidir. İki şekilde pişirilir: nar gibi kızartılarak veya üzeri kızartılmadan beyaz bırakılarak, üzerinin beyaz kalması için tepsi fırına sürülürken üstü kalınca bir kâğıtla örtülür.

Kullanılacak malzeme (35 cm çapında bir tepsi için):
1 kg telkadayıf,
1 kg tozşeker,
1 lt su,
250 gr dövülmüş antepfıstığı (istenirse artırılabilir).

Yapılışı: 1 kg şeker, 1 lt suyla kaynatılıp kestirilir ve soğumaya bırakılır. Kadayıf bir kenarda hafifçe kuruduktan sonra elle ovalayarak mümkün olduğu kadar ufalanıp kırılır. Sonra 250 gr tuzsuz tereyağıy-la tekrar ovalanır tepsiye döşenir ve kızarmasına meydan vermeden ateşte kurutulur. Sonra tekrar elle ovalanır adeta iri irmik halini alıncaya kadar ufalanır. Bundan sonra eldeki kadayıf ikiye ayrılır, yarısı tepsiye döşenir ve elle bastırılarak iyice sıkıştırılır. Bunun üzerine dövülmüş antepfıstığı serpilir. Üstüne de kadayıfın geri kalan kısmı döşenir, tekrar elle bastırılarak iyice sıkıştırılır ve tepsi fırına sürülür. Kadayıf yağlı olduğundan ayrıca üzerine ve kenarlarına yağ koymaya gerek yoktur. Kadayıfın piştiği, üstünün nar gibi kızarmasıyla veya üzerine kâğıt konmuşsa kâğıdın koyuca bir yanık rengi almasıyla anlaşılır. Künefe, piştikten sonra fırından çıkarılır. Önceden hazırlanıp soğutulmuş şurup, kepçeyle gezdirilerek çektirile çektirile üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır. Tatlı, soğuduktan sonra isteğe göre baklava veya kare şeklinde kesilerek servis yapılır.
Künefenin diğer telkadayıf tatlıları gibi yumuşak olmaması, biraz ağdalı olması gereklidir. Bunun için de şurubu biraz koyu kestirilmelidir. Ancak çok koyu olmamalıdır. Çünkü tatlı, kadayıfın içine işleyemez, yüzünde ve altında kalır, dolayısıyla künefe sert olur. Şurup koyuca, komposto şurubu kıvamında yapılmalıdır.
Künefe antepfıstığıyla yapıldığı gibi kaymakla da yapılır. Kaymak yerine sütlü muhallebi veya kestirilmiş manda sütü kullanılabilir. İki tabaka arasına fıstık yerine kestirilmiş süt veya katıca, koyuca pişirilmiş muhallebi konur.

ML® Fıstıklı Antep Kadayıfı için tıklayın