



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

<https://www.sabah.com.tr>

500 gr yaş kadayıf
250 gr künefelik peynir veya tuzsuz dil peyniri
100 g margarin veya tereyağı
1 tatlı kaşığı pekmez
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Bir kaç damla limon suyu
Üstü için biraz yeşil fıstık

2 su bardağı toz şekeri ve iki su bardağı su ile birlikte birkaç damla limon suyunu tencerenize koyunuz. İyice ballı olup kıvama gelene kadar kaynattıktan sonra soğumaya bırakınız.

Bir tavanın içine bir yemek kaşığı yaklaşık 100 gram kadar tereyağını koyunuz. Ardından bir tatlı kaşığı da pekmezini ekleyiniz. Daha sonra eldiven yardımı ile bu karışımı tavanın alt kısmına iyice yayın. Yayıktan sonra ince doğranmış kadayıfınızı tavanın içine koyarak iyice bastırınız. 500 gram kadar kadayıfınızın yarısını tavanıza koyduktan sonra üzerine künefelik peynirinizi ekleyiniz. Bulamadığınız takdirde tuzsuz peynirden de yapabilirsiniz.

Peynirinizi koyduktan sonra üzerine geri kalan kadayıfınızı yayarak tavanızı tamamlayınız. Sürekli bastırarak kabarmasını önlemeyi unutmayınız.

Orta sıcaklıktaki ocakta kadayıfınızın altı, üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Ters çevirirken bir tabaktan yardım alabilirsiniz. Piştikten sonra şerbetinizi dökünüz. Daha sonra arzu ettiğiniz gibi ister fıstık ile ister kaymak ya da dondurma kullanarak servis edebilirsiniz.

