



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

<https://acunn.com>

300 gram tel kadayıf
150 gram tereyağı
200 gram tuzsuz Antakya peyniri (ya da dil peyniri)
Künefeyi pişirmek için:
50 gram tereyağı
2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Sıcak künefenin üzerine gezdireceğiniz soğumuş şerbeti hazırlamak için; toz şeker ve suyu tencereye alın. Ocağa aldığınız şerbet karışımını aralarda karıştırarak kısık ateşte kaynatın.

Yaklaşık 20-25 dakika kadar kaynayan ve kıvam alan şerbete limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Soğuması için bir kenarda bekletin.

Tel kadayıfı geniş bir tepsiye alın. Elinizle tel tel açıp küçük parçalar haline getirin. Oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını kattıktan sonra kadayıf tellerini açmaya devam ederek tereyağını kadayıflara yedirin.

Altın sarısı bir renk alan tereyağlı kadayıf karışımını iki eşit parçaya ayırın.

Künefeyi pişirmek için; oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını küçük bir kapta pekmezle karıştırın.

Piştirme işlemini gerçekleştireceğiniz küçük boy yuvarlak tepsileri pekmezli tereyağının bir kısmıyla yağlayın.

Tereyağlı kadayıf karışımının yarısını piştirme tepsisinin tabanına bastırarak döşeyin.

Suyunu süzdürdükten sonra elinizle ufaladığınız tuzsuz Antakya peynirini kadayıfların üzerine boşluk kalmayacak şekilde serpiştirin.

Kalan tereyağlı kadayıf karışımıyla peynirlerin üzerini bastırarak kaplayın. Üzerine kalan pekmezli tereyağı karışımını sürün.

Künefe tepsilerini ocağın üzerine alın. Tepsiyi ocak üzerinde gezdirerek künefeyi kısık ateşte pişirin.

Taban kısmı renk alan künefeyi, geniş bir tabak yardımıyla ters çevirerek tekrar ocağa alın. Aynı şekilde pişirerek diğer tarafının da kızarmasını sağlayın.

Ocaktan almak üzere olduğunuz nar gibi kızaran künefenin üzerine soğuk şerbeti gezdirdikten sonra ocaktan alın.

Kısa bir süre dinlenen ve şerbetini çeken künefeyi, dilimledikten sonra arzuya göre sıcak ya da ılık olarak sevdiklerinizle paylaşın. Arzuya göre kesme dondurma ilavesiyle servis edebilirsiniz.

Not: Künefe hazırlamadan önce tel kadayıfı derin dondurucuda bekletirseniz kolaylıkla kırılacak ve tel tel ayrılacaktır. Şeker suda eridikten sonra şerbet kıvamına gelmesi için uzun süre kısık ateşte kaynamalıdır. Şerbetin olup olmadığını anlamak için; kaşığa aldığınız karışımı döktüğünüzde damlamamalı, kaşıktan ip gibi aralıksız olarak süzülmalıdır. Künefeyi sulandırmaması için taze ve tuzsuz olarak satılan künefe peynirinin suyunu sıkarak süzün. Sonrasında künefe yapımında kullanın. Künefeyi ocak üzerinde döndürerek, yakmadan, kısık ateşte pişirmeye dikkat edin. Şerbet oda sıcaklığında soğumuş ve dinlenmiş, ocaktan alınan künefe sıcak olmalıdır. Peynirlerin üzerini boşluk bırakmayacak şekilde kadayıflarla kaplamaya özen gösterin. Aksi takdirde künefenin üzerinde yanıklar oluşacaktır. Künefeyi pişireceğiniz tepsi ısıyı eşit olarak dağıtması için mümkünse bakır olsun. Arzuya göre künefeyi orta boy bir tepside hazırlayıp tek seferde fırında pişirin.

