



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KÜNEFE

8 çorba kaşığı toz şeker
8 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
150 gr kadayıf
100 gr kaymak
80 gr dil peyniri
2 çorba kaşığı bozıç

Şekeri ve suyu yayvan bir kapta, suyunu uçura uçura pişirin. Böylece 1-1,5 dakikada ağdalı bir şerbetiniz olacaktır.

Şerbete 1 tatlı kaşığı limon sıkıp altını kapatın ve ılıması için bırakın.

Künefe için, kadayıfı elinizle çeke çeke ufak parçalar haline getirin.

Dil peynirini küçük parçalar halinde doğrayın ve kadayıfın üzerine yerleştirmek üzere bir kenara alın.

Bir tavada kaymağı biraz eritin, biraz topak topak kalsın yine de. Aslında bu işlem tereyağı ile yapılır ama biraz daha sütlü bir tadı olsun diye kaymak kullanacağız.

Kaymağı kadayıfın üzerine döküp, güzelce karıştırın.

Yaklaşık 15 cm çapında bir künefe kabına veya metal düz bir tepsiye, kendi ölçülerinde pişirme kağıdı kesip yerleştirin.

Üzerine kaymaklı kadayıfın yarısını ve dil peynirlerini eşit şekilde yerleştirin. Kenarlarından mutlaka boşluk bırakın ki peynirler eridiğinde dışına akmasın.

Kalan kadayıf ile üstünü tamamen kapatın. Açıkta peynir kalmamasına dikkat edin.

Bu şekliyle tatlınız pişme zamanı gelene kadar bekleyebilir.

Künefe normalde ocakta pişirilir ancak iftar sofrasında yenen ocağın başında bekleyerek pişirmekle uğraşmayın diye pişirme kağıdının yapışmaz özelliğinden faydalandım.

Izgara ve fanlı çalışan 200 derecelik fırında, ortanın üstündeki rafta 25 dakika pişirin.

25 dakikanın sonunda çevirmek için dışarı çıkarın. Künefeyi pişirme kağıdıyla beraber kabından çıkartın ve ince bir kesme tahtasının üzerine koyun.

Ardından pişirme kabını ters bir şekilde üzerine kapatın. Künefenin altında kağıt ve tahta, üzerinde ise pişirme kabı varken tahtayla beraber çevirin ve üzerindeki kağıdı alıp tekrar fırına atın.

Aynı şekilde 7 dakika daha pişirin.

Çıkartıp üzerine soğumuş şerbeti cızırdan cızırdan döküp, bozıçı üzerine serpin. Künefeniz sıcak sıcak yemeye hazır.



