



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

500 gram tel kadayıf
200 gram tereyağı (eritilmiş)
300 gram tuzsuz künefe peyniri
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için:
Antepfıstığı (dövülmüş)
Kaymak veya dondurma (isteğe bağlı)

Şeker ve suyu bir tencereye alın, kaynamaya başlayınca altını kısın ve 10-15 dakika daha kaynatın.

Limon suyunu ekleyin ve 2-3 dakika daha kaynatın.

Şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kadayıfı elinizle didikleyerek açın.

Eritilmiş tereyağını kadayıfın üzerine dökün ve iyice karıştırarak kadayıfın her yerine yağı yedin.

Künefe tavasını (veya uygun bir tepsiyi) yağlayın.

Kadayıfın yarısını tavaya eşit şekilde yayın ve elinizle veya bir bardak tabanı ile iyice bastırarak sıkıştırın.

Üzerine ince dilimlenmiş peyniri eşit şekilde yayın.

Kalan kadayıfı da peynirin üzerine serin ve yine elinizle bastırarak sıkıştırın.

Tavayı ocağa koyun ve kısık ateşte altı kızarana kadar pişirin. Altının eşit şekilde kızarması için ara ara tavayı çevirin.

Altı kızarıncaya, başka bir tava veya düz bir kapak yardımıyla künefeyi ters çevirin ve diğer tarafını da aynı şekilde kızartın.

Her iki tarafı da kızaran künefeyi ocaktan alın ve sıcak künefenin üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbeti eşit şekilde dağıtın ve künefenin şerbeti çekmesi için birkaç dakika bekleyin.

Künefeyi dilimleyin, üzerine dövülmüş antepfıstığı serpin.

İsteğe bağlı olarak kaymak veya dondurma ile servis yapabilirsiniz.

