



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Malzemeler

1 kg. tel kadayıf

350 gr. yağ

500 gr. taze tuzsuz Antep peyniri ya da dil peyniri

Şurubu için:

1.250 gr toz şeker

1 litre su

1/4 limonsuyu

Hazırlanışı

İlk önce tel kadayıfı didikledikten sonra, büyükçe bir bıçakla ince kıyın. 1 paket yağı eritip kadayıfların, üstüne döktükten sonra iyice karıştırın elinizle oğuşturarak yağı emmesini sağlayın. Künefe kabını iyice yağladıktan sonra yarısına kadar yağladığınız kadayıftan doldurun. İyice ezdikten sonra dilimlenmiş peyniri yayın. Üzerine yeterince kadayıf koyup elinizle iyice bastırın. Üzerine de birkaç parça yağ ilave edip közde veya ocağın üstünde her iki tarafını da, nar gibi kızartın. Daha önceden hazırladığınız, kaynar durumdaki şuruptan, kadayıfı ocaktan indirir indirmez üstüne çıkacak kadar koyun. Kadayıf şurubu emince ılık olarak servis yapınız.