



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

MALZEME:

1 kg. tel kadayıf,
500 gram taze ve tuzsuz Antep peyniri ya da dil peyniri
350 gram margarin
Şurubu için:
1.250 gram toz şeker
1 litre su,
1/4 adet limonun suyu.

YAPILIŞI:

ilk önce tel kadayıfları iyice didikledikten sonra, büyükçe bir bıçakla ince ince kıyalım.

1 paket margarini eritip, kadayıfların üzerine döktükten sonra, karıştıralım.

Künefe kabını yağladıktan sonra, yarısına kadar yağladığımız kadayıftan dolduralım.

Üzerini iyice ezdikten sonra, dilimlediğimiz peynirleri koyalım.

Üzerine yeterince kadayıf koyup, elimizle iyice bastıralım.

En üstede, birkaç parça yağ koyduktan sonra, ya közde ya da üzerine teneke parçası koyduğumuz ocağın üstünde, önce bir tarafını sonra, çevirerek diğer tarafını nar gibi kızartalım. Künefeyi ters yüz edince, tepsiye biraz daha yağ ilave edelim.

Daha önceden hazırladığımız kaynar durumdaki şurubu, ocaktan indirdiğimiz kadayıfın üstüne çıkacak kadar dökelim.

Kadayıf şurubu çekince, ılık olarak servis yapalım.

NOT: Arzuya göre, bir parça kaymak veya çekilmiş antepfıstığıyla süslenerek, yenir.