



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Ergun Köknar

1/2 kg. tel kadayıfı
1/2 kg. günlük beyaz peynir (tuzsuz)
4 kaşık tereyağ
5 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu.

Kadayıfı elle silkeleyerek kabartınız. Künefeyi yapacağınız tava veya tepsinin içini yağlayınız. Tel kadayıfın yarısını içine döşeyiniz. Hafifçe bastırarak yerleştiriniz. Üzerine tuzsuz günlük peyniri ufalayarak serpiniz, üzerini, kalan tel kadayıfıyla örtünüz. Tekrar elinizle bastırarak şekillendiriniz. Tereyağını bir tavada hafifçe eritiniz. Erittiğiniz yağı tel kadayıfın üzerine gezdiriniz. Tepsiyi fırına verip tel kadayıfların üstü kızarana kadar pişiriniz. Fırından çıktıktan sonra, 5 su bardağı toz şekerle hazırladığınız şurubu soğuk olarak, sıcak tel kadayıfın üstüne dökünüz. Soğutmadan sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Künefe sıcak yenir unutmayınız. Lokantalarda porsiyonluk tepsilerde künefe yapıyorlar. Evdeki fırınınız büyükse, sizde ufak ısıya dayanıklı cam tabaklarda bunu deneyebilirsiniz.