KÜNEFE

Dil peyniri (200 gram)
Antepfıstığı (5 kaşık, çekilmiş)
Tel kadayıf (300 gram)
Tereyağı (10 çorba kaşığı)
Toz şeker (2 çorba kaşığı)
Şerbeti için:
Toz şeker (1,5 bardak)
Su (2 bardak)
Limon (1/4 adet)

Kek kalıbının her yerini fırça yardımıyla 3 kaşık tereyağı ile yağlayın. Tereyağının üzerine 2 çorba kaşığı toz şekeri gezdirip tepsinin tamamına yayın. Fazla şekeri geri dökün. Ocağın üzerine bir tava koyup, altını yakın. Tava ısındığında kalan tereyağının tamamını koyun ve yağı eritin. Yağın kızarmamasına dikkat edin ve eriyen yağı ocaktan alın.
Ayrı bir yerde 300 gram tel kadayıfı çok ince doğrayın. Doğradığınız kadayıfı oval bir kaba alın. Erittiğiniz tereyağının tamamını kadayıfın üzerine dökün. Ve elinizle kadayıfı tereyağının tamamıyla ovun. Tereyağına buladığınız kadayıfın yarısını önceden yağladığınız kalıba dökün. Döktüğünüz kadayıfı kalıbın tamamına yayın ve en sonunda elinizle kadayıfı tepsiye doğru bastırın.
Ayrı bir yerde 200 gram dil peynirini uzunlamasına doğrayın. Dilimlediğiniz peynirleri kalıbın içerisindeki kadayıfın üzerine dizin. Üzerine 4 kaşık çekilmiş antepfıstığını kalıbın tamamına yayarak dökün. En üstüne de oval kapta kalan kadayıfı yayarak yun ve elinizle bastırarak iyice ezin. Ezdiğiniz kadayıfı önceden 175 derecede ısıttığınız fırına verin, altın sarısı bir renk alana kadar yani yaklaşık 20 da pişirin.
Künefe pişerken şerbetini yapmak için bir tencereyi ocağa alın ve ısıtın. Üzerine 2 bardak su koyun. Üzerine (tatlının şekerlenmemesi için) tenecerenin kenarlarına bulaştırmamaya çalışarak ortalayıp yavaşça 1,5 bardak toz şeker koyun. 1/4 adet limonun suyunu sıkıp kalan posayı tencerenin içerisinde koyun. Tencereyi kaynamaya bırakın.
Üzeri kızaran tatlıyı fırından alın. Üzerine tabağı koyup tepsiyi ters çevirin. Kaynamış olan şerbeti kepçe yardımıyla künefenin üzerine yaydırarak dökün. Tatlı soğuduktan sonra üzerini 1 kaşık çekilmiş antepfıstığı ile süsleyip, servise hazır getirin.

© lezzetler.com tarif no:64971 • adı:Künefe • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:37