



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜNEFE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

100 g tel kadayıf

¼ su bardağı tuzsuz peynir (keçi veya dil peyniri, rendelenmiş)

¼ su bardağı ceviz

1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı

Şurubu için;

1 su bardağı şeker

1 su bardağı su

½ çay kaşığı limon suyu

Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Tereyağı künefe yapılacak tavada eritilir.

Tel kadayıfları tavaya alınıp yağ ile karıştırılır.

Kadayıfların bir kısmı tavadan ayrılır.

Kalanlar iyice bastırılarak sıkıştırılır.

Peynir ve ceviz serpilir.

Ayrılan kadayıflar üzerine yerleştirilip iyice bastırılır.

Bir kapak kapatılıp, tavanın altı yakılır.

Çok ağır ateşte altı kızarana kadar pişirilir.

Bir tabağa aktarmak suretiyle ters çevrilip diğer yüzü de pişirilir.

Diğer taraf pişince soğuk şurup tavaya dökülür.

2-3 dakika beklettikten sonra servise alınır



Fotoğraf "gü!" tarafından gönderildi. 23.01.2024