KÜNEFELİK PEYNİR (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Süt
Peynir mayası

Her zaman inek sütü ile yapılır. Çünkü künefede kullanılan bu peynirin sünmesi gerekmektedir. Dolayısıyla inek sütü daha iyi sündüğü için tercih edilir. Süt ısıtılır ve eli yakmayacak ısıya geldiğinde (yaklaşık 30 derece) peynir mayası eklenir. Kalıplaşan peynir sudan alınarak beze konur ve suyu süzdürülür. Büyük kalıplar şeklinde dolapta saklanır. Bir gün dolapta dinlendirilir ve ertesi gün künefe yapımında kullanılır.