



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ KÜNEFE

Mesut Osmanođlu

Orta boy fırın tepsisi için;
500 gr çiğ kadayıf
125 gr Pınar tereyağı
1 paket Pınar labne peynir
Fıstık veya ceviz içi
Şerbeti için
600 gr toz şeker
2,5 bardak su

Çiğ kadayıfları ince ince keselim. Tereyağının yarısını fırın tepsisine iyice elimizle yedirelim. Kadayıfın yarısını fırın tepsisine iyice bastırarak düzelim. Pınar Labne peyniri çay kaşığı yardımıyla kadayıfın üzerine koyalım. Kalan tereyağını eritemiz ve çiğ kadayıfı bununla harmanlayalım. Bu işlem bittikten sonra labne peynirlerin üzerine tereyağı ile harmanlanmış kadayıfı koyalım. 180 derecelik fırında 40 dakika pişirelim.

600 gr şeker ve 2,5 bardak suyu tencerede orta ısıda kaynatalım.

PÜF NOKTASI: Şerbet kaynamaya başladıktan sonra en fazla 1,5, 2 dakika kaynatıp altını kapatalım.

Fırından çıkardığımız sıcak künefeye, sıcak şerbeti boca edelim. Tepsiyi ocağın üzerinde en fazla 1 dakika orta ısıda şerbetle kadayıfın özleşmesi için kaynatalım.

Bu şekilde yapılan kadayıf asla şekerlenmez ve en az 2 3 gün tazeliğini korur.