



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ TAVA KÜNEFESİ

<https://www.elele.com.tr>

300 gr çiğ tel kadayıf
1 paket dilpeyniri
1 çay bardağı sıvıyağ + 2 yemek kaşığı sıvıyağ
25-30 gr bitkisel margarin veya tereyağı
2 yemek kaşığı üzüm pekmezi
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için;
3 su bardağı su
2 su bardağı tozşeker
½ adet limonun suyu

Dilpeyniri ince dilimler halinde tel tel ayrılır. 20-25 santim çapındaki bir teflon tava hazır bekletilir. Tel kadayıf didiklenip parçalanarak açılır. Üzerine sıvıyağ ve eritilip ılıtılmış yağ gezdirilip elle köfte yoğrulur gibi iyice yoğrulup yağ kadayıfı yedirilir. Tava 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanıp pekmez kaşıkla tavaya yayılır. Üzerine kadayıfın yarısı bastırılarak 1 parmak kalınlığında yayılır. Üzerine dilpeyniri yerleştirilir. Ayrılan kadayıf üzerine bastırılarak serilir. Tava orta ısıya ateşe oturtulup çevrillerek alt tarafı kızartılır. Bir tepsi yardımıyla ter düz edilip diğer tarafı da kızartılır. Kadayıf ılık hale gelince soğuk şerbet ilave edilir. Şerbetin hazırlanması için; su, tozşeker ve limon suyu, bir tencereye aktarılıp arada sırada karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocaktan alınır. Soğuduktan sonra tatlının üzerine gezdirilir. Tatlı şerbetini çektikten sonra dilimlenerek kesip servis tabağına alınır. Üzerine ceviz içi serpiştirilir. Dondurma veya kaymak da koyulabilir.

