PEYNİRLİ KÜNEFE (HATAY)

Süheyl Budak Antakya Mutfağı

1 kg. tel kadayıf
1 kg. tuzsuz taze peynir (Mayalanması henüz tamamlanmış)
500 gr. tereyağı
Şurubu için:
1 kg. şeker
2 su bardağı (400 gr.) su
1 tatlı kaşığı limon suyu

İnce kenarlı 60 cm. çapında bir tepside tereyağı eritilir. Ateş hafife alınıp, tel kadayıfları tereyağına eklenerek iyice yediril ip tiftiklenir. Ateşten alman tel kadayıf ikiye ayrılır. Tepsi yağlanıp tel kadayıfının bir kısmı 1/2 cm. kalınlığında yayılıp sıkıca bastırılır. Üstüne iyice sıkılıp suyundan arıtılmış olan ve ufalanmış peynir kenarlara taşmayacak şekilde, tel kadayıfın üstü kaplanır. Geri kalan ikinci kısım tel kadayıfları, peynirin üzerine serpilerek iyice kapatılarak sıkıştırılır. Tepsi orta sıcaklıktaki bir kömür ateşinde veya ocak ateşinde hafif hafif döndürülerek allı pembeleşinceye kadar işleme devam edilir. Ayrıca yağlanmış bir tepsiye ters yüz ederek, ikinci yüzü aynı işlemle pembeleşinceye kadar kızartılır ve daha önceden hazırlanan şurup dökülerek servis edilir.

Not: Sıcak künefe tatlısına soğuk şeker şurubu dökülmelidir.

Antakya şivesi ile künefe tarifi: İnce kenarlı cırla boy künefe sinesinde yağ eridilir, altındaki ataş hafif köreltilir tel tel olan künefeleri tiftik tiftik ayrılır. Sinideki yağ yedirilinceye kadar karıştırılır, başka bir kaba alınır, yağlanan kadayıfın yarısı yağlanmış siniye döşenir. Bastılana bastılana üstüne hazırladığımız peyniri elimizde ofalıya ofalıya biraz da sika sika kenarlardan daşmadan geride kalan yağlanmış tel kadayıfı bunun üzerine serperek ve bastırarak, baslılanır. Siniyi ataşa koruk, hafif hafif, döndüre döndüre alt tarafın pembeleştiğini hissettiğimiz zaman siniyi döndürok. Her tarafının pembeleştiğini onadığımız zaman künefenin bir tarafı pişmiştir. Şimdi bunun takla zamanı gelmiştir, aramızda bunu omlet gimi ters yüz edecek cescretliler varsa künefeyi atar. Yoksa ikinci bir tepsi yardımı ile öbür yüzü döndürülür, onun da altı pembeleşinceye kadar bişirilir, bir tarafta kaynayan akidimiz hazırlanıksa, künefenin üzerine dökülür. Biraz bekledikten sonra künefe pölüştürülür.

© lezzetler.com tarif no:115985 • adı:Peynirli Künefe (Hatay) • gönderen:sülün • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:53