



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAVUKGÖĞÜSLÜ KÜNEFE

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

150 g rendelenmiş tuzsuz dil peyniri

Kadayıf:

250 g çiğ tel kadayıf

150 g eritilmiş tereyağı

Şurup:

2,5 çay bardağı toz şeker

2,5 çay bardağı su

Süslemek için:

2 - 3 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca margarin ekleyin ve ocağı kısın. 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Ocaktan alın ve arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

Kadayıfları 5-6 cm boyutlarında parçalara koparıp geniş bir tepsiye alın. Üzerine tereyağını gezdirerek dökün.

Elinizle alttan üste doğru karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Hazırladığınız kadayıfların yarısını kalıba yayın. Üzerine tavukgöğsünü döküp yayın. Üzerine rendelenmiş dil peynirini serpin. Kalan kadayıfları peynirin üzerine yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. 3 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.

Fırından çıkan kadayıfı 15 dakika bekletip üzerine ılık şurubu dökün. Öğütülmüş Antep fıstığı ile süsleyip ılık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170180 • adı:Tavukgöğüslü Künefe • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 17:10