

Evde Kunefe

Malzemeler

150 gr. Tel Kadayif

100 gr. Tereyag

100 gr. Dil Peyniri

1 Kasik Pekmez

Serbeti:

4/3 su bardagi seker

1 Su bardagi su

1-2 damla limon

Yapilisi

Ilk once serbeti hazirlayin.Cunku kunefe sicak serbet soguk olacak.Kadayifi tel tel ayirip havalandirin.

50 gr tereyagini eritip kadayifin ustune dokun.Elinizle cok sikmadan yagi yedin.

Orta boy bir tavaya buyuk olmayacak,kalan tereyagin yarisini surup uzerini pekmezle sivayin.Pekmez sart degil ama daha iyi kizarmasini saglar surerseniz.Kadayifin yarisini tavaya yayin.Daha sonra dil peynirini uzerine yayip kalan kadayifi da uzerine yayin.Uzerine uygun bir tencereye su koyup agirlik olarak kadayifin uzerine oturtup 1-2 saat bekletin.Ocagin buyuk gozunde en kisik ateste tavayi cevire cevire pisirin.

Bir tarafi pisince bir tepsi yada tabak yardimiyla cevrip tavaya kalan tereyagi da surup kunefenin diger tarafini pisirin.Bir tabaga alip ve uzerine hazirladigimiz serbeti dokup hemen sogutmadan yiyin.Dilerseniz uzerine kaymak ile servis edebilirsiniz.Afiyet Olsun.