

Kunefe

Malzemeler

300 gram tel kadayif

200 gram tereyagi

200 gram tuzsuz peynir ya da dil peyniri

1 yemek k. pekmez

4 yemek k. kaymak

4 yemek k. cekilmis fistic

Serbeti icin:

1,5 su b. su

250 gram toz seker

2 damla limon suyu

Yapilisi

Sekeri ve suyu sos tenceresine alin, limon suyunu ekleyin ve karistirarak kaynatin.

Kaynayan serbetinizi ocaktan alin ve sogumaya birakin.

Tel kadayifi ince ince didikleyin ve bicaginizla 2-3 kez ustunden gecin.

Kunefe kabinizi (porsiyonlar halinde yapacaksaniz kaliplarinizi) kalin bir tabaka halinde tereyagi ile yaglayin,kalan tereyagini eritin ve pekmezi de ekleyerek kiydiginiz kadayiflarla karistirin.

Kadayifin yarisini bosluk kalmayacak sekilde kabiniza yayin ve uzerini elinizle bastirarak sikistirin.

Ufaladiginiz peyniri uzerine yayin ve kalan kadayiflari uzerine koyarak tekrar bastirin.

Kisik ateste yada firinda(firinda yapacaksaniz 200 derece) nar gibi olana kadar 2 tarafini da kizartin.

Kizarmis sicak kunefenin uzerine hic bekletmeden sogumus olan serbeti dokup kaymak ve fistic ile susleyerek servis yapin