

Tavada Kunefe

Malzemeler

70 gr. yas kadayif

100 gram dil peyniri (miktarini boyuta gore ayarlayabilirsiniz.)

3 adet kup tereyagi (cevizden az kucuk olacak)

Serbet;

50 gr. toz seker

50 ml su

2 damla limon suyu

Uzerine;

Kaymak, cekilmis Antep fistigi

Yapilisi

Serbet icin su ve sekeri bir tencerede kaynatin.

Seker eriyip agdalasmaya basladiktan sonra limon suyunu ilave edin ve 5 dk. kadar daha kaynatin.

Ilınması icin kenara alin.

Ufak bir tavayi, kup tereyaginizin bir tanesi ile iyice, bolca yaglayin. (Bolca yaglamaniz cok onemli).

Yas kadayiflarinizi, elinizle bicak kullanmadan ufak parcalara ayirin.

Kadayiflarin yarısını tavaniza yuvarlak olacak sekilde yayin ve uzerine iyice bastirarak sikilasmaşini saglayin. bastirirken kavanoz, tabak ya da bardak kullanabilirsiniz.)

Uzerine tel tel ayirdiginiz dil peynirlerini, disari tasmayacak sekilde yerlestirin.

Diger tereyagi kupunuzu peynirlerin uzerine surun ve kalan kadayiflarinizi yayin.

Tekrar sikica bastirdiktan sonra son tereyaginizi en uste surun ve elinizle yuvarlak bir sekil verin.

Tavaya alip pisirmeye baslayin.

Pisirirken arada bir tavayiileri geri sallayin.

Alt tabani iyice kizardiktan sonra dikkatlice (tabak veya tencere kapagi yardimiyla) ters cevirip diger yuzunu pisirin.

Pistikten sonra, tavanizda kunefeniz sicakken, ilitiginiz serbeti dokun ve ileri geri sallayin.

Servis tabagina alin.

Uzerine kaymak ve Antep fistigi serpip servis yapin. AFIYET OLSUN...