

Hasır Künefe

Toplam 60 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk 8 kişilik Zor ~430 kcal Açılış 12/10

Hatay künefe tepsilerinde kadayıfınca hasır gibi örülür, peynir eriyince uzayan bir katman verir.

Malzemeler

- 500 gr Tel kadayıf
- 350 gr Künefe peyniri
- 180 gr Tereyağ
- 500 gr Şeker
- 80 gr Antep fıstığı

Yapılışı

- Kadayıfınca açılıp tereyağla tel harmanlayın.
- Kadayıfınca hasır künefe tava sıcakta kızartın.
- Peyniri araya yayın ve kalan kadayıf üstünü kapatın.
- Su ve şekeri 10 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Künefeyi ocakta çevirerek 25 dakika kızartın.
- Şerbeti döküp peynir uzarken servis edin.

PÜF NOKTASI

Kadayıfıpsiye ince ve eşit bastırılarak yüzey tek parça kızartılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Antep fıstığı ve kaymakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş