

Hatay Künefe Tepsi

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 2/10

Hatay künefesi, tel kadayıf tereyağıyla harmanlayıp tuzsuz peynirle tepside kızartıp şerbetli klasik tatlıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tel kadayıf
- 180 gr Tereyağı
- 350 gr Tuzsuz künefe peyniri
- 2 su bardağı Toz şeker
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

Yapılışı

1. Şeker ve suyu 12 dakika kaynatıp limon suyuyla şerbeti hazırlayın.
2. Kadayıfı tencede didikleyip eritilmiş tereyağıyla harmanlayın.
3. Kadayıfı yağlanmış tepsiye bastırarak yayın.
4. Peyniri ince dilimleyip kadayıfın üstüne boşluk bırakmadan dizin.
5. Kalan kadayıfı peynirin üstüne bastırarak kapatın.
6. Künefeyi ocakta veya 190°C fırında kızartıp yüzü kızarana kadar 20 dakika pişirin.
7. Ilık şerbeti sıcak künefeye döküp fırınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri suda bekletmek fazla tuzunu alıp şerbet dengesini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcakken fırında kızartıp yanlarında kaymakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş