

# Kunafa Arap Usulü

Toplam 102 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 47 dk 8 kişilik Zor ~420 kcal Açılış 12/10

Ortadoğu pastanelerinden kadayıf tuzsuz peynir ve portakal çiçeği şerbetiyle katmanlanan sıcak tatlı.

## Malzemeler

### Tatlı için

- 500 gr Tel kadayıf
- 180 gr Tereyağ
- 350 gr Tuzsuz peynir
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

### Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Kadayıf tereyağıyla harmanlayıp kuru tel kalmasını.
- Kadayıf yarısını tepsiye bastırıp peyniri eşit yayın.
- Kalan kadayıfı kapatıp yüzeyi sıkıca düzleyin.
- Kunafayı 180°C fırında 20 dakika kızarana kadar pişirin.
- Sıcak tatlıya şerbet dökün, peynir katmanla sertleşmesini.

### PÜF NOKTASI

Şerbeti sıcak tatlıya dökün; kadayıf 1 taneli olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Antep fıstığıyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş