

Künefe

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~450 kcal

Açılış 2/10

Tel kadayıf arasına peynir konularak tereyağında pişirilen, şerbetli sıcak tatlı.

Malzemeler

Künefe için

- 250 gr Tel kadayıf
- 200 gr Künefe peyniri
- 100 gr Tereyağ (eritilmiş)
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Şerbet için

- 2 su bardağı Şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Şeker ve suyu 8-10 dakika kaynatıp limon suyunu ekleyin, şerbeti ılıtın.
- Tel kadayıfı eritilmiş tereyağla tamamen karıştırın.
- Kadayıfı yarısını tavaya bastırıp peynir serin, kalan kadayıfı üstünü kapatın.
- Künefeyi orta-kıstakta her iki yüzü 6-8 dakika kızarana kadar pişirin.
- Sıcak künefeye ılık şerbet döküp Antep fıstığı serperek servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri tuzdan arındırmanın bir gece suda bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Antep fıstığı ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş