

Hasır Künefe

Toplam 60 dk

Hazır 15 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

- Kadayıfı tereyağla harmanlayıp tepsiye bastırın.
- Peyniri yerleştirip üstünü kadayıfla kapatın.
- Ocakta çevirerek 25 dakika pişirin, sıcak şerbetle buluşturun.

PÜF NOKTASI

Kadayıfı tepsiye ince ve eşit bastırın. Alt yüzey tek parça kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Antep fıstığı ve kaymakla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş