

# Hatay Künefe Tepsisi

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

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

### PÜF NOKTASI

Peyniri suda bekletmek fazla tuzunu alıp şerbet dengesini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcakken fırında kızartıp yanına kaymakla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş