



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Künəfə

Künefe



250 qr tel kadayıf
100 qr duzsuz dil pendiri
4 Yemək qaşığı kərə yağı
Şərbəti üçün;
3 Stəkan şəkər
2,5 Stəkanə su

- # Əvvəlcə şərbət hazırlanır, Bunun üçün şəkər su biraz qıvam alana qədər orta alovda qaynadılır. Soyumaya bıraxılır.
- # Dərin bir qabın içinə kadayıf alınır, əritilmiş, soyutulmuş 3 qaşığı kərə yağı əlavə olunur.
- # Yağ və kadayıf yaxşıca qarışdırılaraq bir birinə yedirilir.
- # Yağlı kadayıfın yarisı orta yekəliyində yuvarlaq bir fırın məcməyiyisinə qoyulur, bərabər olaraq məcməyiye yayılır və əllə üzərinə yaxşıca basdırılır.
- # Basdırılan kadayıfın üzərinə nazik didiklənmiş dil pendiri düzgün olaraq döşənir.
- # Pendirin üzərinə də qalan yağlı kadayıf bərabər olaraq yayılır bərkə əllə basdırılır. Üzərinə qalan bir qaşığı margarin gəzdilir.
- # 180 dərəcə fırında 30-35 dəqiqə bişirilir.
- # Üzərinə soyuq şərbət qəzdirilərək isti servis açılır.

Not: Hazırlanan şərbətə limon suyu qonmamasının nədəni, dadlının isti olaraq bitirilməsindən ötrüdür