

Peynir ve kadayıf buluştu: Künefe

toplam süre **45 dak.** 25 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.169 kJ / 523 kcal

Yağ: **35,7 gr** Protein: **11,1 gr**
Karbonhidrat: **36,5 gr**

MALZEMELER

8 porsiyon

- | | |
|----------------------|---|
| 1 | organik yeşil limon |
| 125 gr | bal |
| 3 yemek kaşığı | Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu |
| 0,25 tatlı kaşığı | öğütülmüş tarçın |
| İsteğe bağlı: | |
| 3 | damla gül suyu (veya portakal çiçeği suyu ya da limon suyu) |
| 100 gr | tereyağı (tavayı yağlamak için ekstra) |
| 200 gr | kadayıf |
| 250 gr | rendelenmiş Dil Peyniri (veya 170 gr rendelenmiş mozzarella ve 80 gr labne ya da 250 gr mozzarella) |
| 2 | portakal |
| 2 yemek kaşığı | pudra şekeri |
| 40 | doğranmış Antep fıstığı |
| 200 gr | kaymak (isteğe bağlı) |

HAZIRLANIŞ

Adım 1

İsteğe bağlı:

1 organik yeşil limon - **125 gr** bal - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,25 tatlı kaşığı** öğütülmüş tarçın - **3** damla gül suyu (veya portakal çiçeği suyu ya da limon suyu) Yeşil limonun kabuğunu ince ince rendeleyin, ardından ikiye kesip suyunu sıkın. Kabuğu ve suyunu küçük bir tencereye alın; üzerine balı, Kikkoman Soy Sauce'u, tarçını ve yaklaşık 75 ml suyu ekleyin. 3-5 dakika kadar kısık ateşte kaynatın. Arzu ederseniz gül suyunu ekleyin.

Adım 2

100 gr tereyağı (tavayı yağlamak için ekstra) - **200 gr** kadayıf Tereyağını eritip kadayıfla iyice karıştırın. Tüm hamurun yağla kaplandığından emin olun.

Adım 3

Tavayı yağlamak için tereyağı - **250 gr** rendelenmiş Dil Peyniri (veya 170 gr rendelenmiş mozzarella ve 80 gr labne ya da 250 gr mozzarella) 22 cm'lik bir tavayı ya da 4-8 küçük kâseyi bolca tereyağıyla yağlayın. Kadayıf karışımının yarısını tabana bastırarak yerleştirin. Üzerine peyniri yayın, kenarlarda yaklaşık 1 cm boşluk bırakın. Kalan kadayıfı üzerine ekleyin, bastırarak sıkıştırın ve kenarlarını yuvarlayın.

Tavayı kısık-orta ateşe alın; alt kısmı altın rengi olana kadar 3-5 dakika pişirin. Ardından bir tabağa ters çevirin ve diğer tarafını da 2-4 dakika pişirin.

Adım 4

2 portakal - **2 yemek kaşığı** pudra şekeri - **40 gr** doğranmış Antep fıstığı - **200 gr** kaymak (isteğe bağlı)

Portakalları soyup dilimleyin. Künefeyi şerbetin yaklaşık üçte dördüyle ıslatın, üzerine pudra şekeri serpin. Antep fıstığı ve portakal dilimlerini ekleyin. Kalan şerbetle ve dilerseniz kaymakla birlikte servis edin.