

Renkli Künefe



Malzemeler (6-9 kişilik):

4,5 yemek kaşığı (150 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
500 gr kadayıf

İçi için:

250 gr tuzsuz dil peyniri

Şerbeti için:

2 su bardağı (400 gr) toz şeker
1,5 su bardağı(300 ml) vişne suyu
1-2 damla limon suyu

Süslemek için:

Yeşil fıstık

Hazırlanışı:

Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı bir tavada eritip kadayıflarımızın üzerine döküp elimizle didikliyoz.

Daha sonra tercihen 28 cm çapındaki kelepçeli kalıbımızın dibine kadayıflarımızın yarısını yayıyoruz. Arasına parçalar halinde böldüğümüz dil peynirimizi diziyoruz. Kalan kadayıfı da üzerine yayıp elimizle bastırarak kalıbımızın içine sıkıca yerleştiriyoruz. 200 derece fırında 40 dk kadar pişiriyoruz.

Biz de bu arada şerbetimizi yapmak için; şeker ve vişne suyunu tencereye alıyoruz. Kaynamaya başlayınca limon suyumuzu da ekleyip 1 dk sonra ocaktan alıyoruz. Fırından çıkardığımız tatlımızın üzerine bekletmeden döküp sıcak olarak fıstıkla süsleyip servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Kadayıfımızın farklı bir görünüme sahip olması için şerbetine eklediğimiz vişne suyu yerine tercihinize göre normal su da ilave edebilirsiniz. Ayrıca peynirli bir tatlı olduğu için yenmeden hemen evvel fırına atılması ve sıcak olarak servis yapılması önemlidir. Aksi takdirde peynir içerisinde katılaşabilir.