**Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi**

**Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi**, eşsiz tadını her yerde bulamayacağınız; kullanılan malzemelerinden hazırlanışına kadar özenle sunulan ve tamamen el emeği bir lezzettir. Adı Hatay ile adeta özdeşleşen geleneksel tatlımızı, **AAAA Künefe** olarak sizlere ev yapımı usulüyle sunmaktayız. Medeniyetler beşiği olduğu kadar gastronomi coğrafyası da olan Hatay'da tek **Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi**tadabileceğiniz yer **AAAA Künefe'**dir.

**Geleneksel Tereyağlı Ev künefesi Nasıl Hazırlanır?**

Zaman içerisinde künefe sadece tatlı olmaktan sıyrılarak, doğrudan damak tadına hitap eden bir gurme lezzeti olarak anılır olmuştur. Ancak bu damak tadını her yerde aynı lezzette bulamayacağınızı hatırlatmak isteriz. **Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi'**nin yolculuğu, siparişin alındığı an üretimine geçilmesindeki hummalı süreciyle başlamaktadır.

Üretime tatlı bir başlangıç için ilk olarak şerbet yapımına geçilir. Şerbet, kadayıfla peyniri ortak noktada buluşturup harmanlayan yegane yapı taşı, diğer bir tabirle tatlı ile tuzlu arasındaki ara bulucudur. Bu nedenle ne çok seyrek ne de çok katı olmalıdır. Diğer taraftan tereyağı kısık ateşte eritilerek soğumaya bırakılır. Hafif donan tereyağının altında kalan suyu kullanılmayarak, 1 çay kaşığı pekmezle muhallebi kıvamına getirilir.

Hatay'da neredeyse her evde görebileceğiniz kalaylanmış iki parça halindeki bakır tepsinin altı tereyağı ve pekmezle hazırlanan karışımla yağlanır. Kadayıfın ilk kısmı bu karışımın üzerine tepsiyi tamamen kaplayacak şekilde tel tel serilir. Rendelenmiş taze köy peyniri kadayıfın üzerine özenle serpiştirilerek, geriye kalan kadayıflar da üzerine yerleştirilir. Tepsinin kenarlarında hiç boşluk kalmadığına dikkat edildikten sonra kısık ateşte pişirmeye başlanılır. İşte bir ustalık mahareti de bu aşamada ortaya çıkar. Yanmayacak kıvamda çıtır çıtır yapabilmek ve üst tarafını da pişirmek için ters çevrildiğinde künefeyi dağıtmamak esastır. Pişirme işleminden sonra kenarlarından başlanarak şerbet dökülür, tercihe göre antep fıstığı veya süt kaymağı da ekilerek servise hazır hale getirilir.

**Köy Sütünün Hafifleten Etkisi**

Meclis künefe olarak **Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi** keyfinize keyif katacak eskilerden kalma bir geleneğimizi yeniden canlandırıyoruz. Lezzetine doyamayacağınız künefemizin tadını tam olarak almanızı sağlayacak Köy Sütü ile birlikte sizlere servis yapıyoruz. Midenizi rahatlatacak ve her yudumdan sonra künefenin tadını ilk lokmasındaki gibi almanızı sağlayacak bu sunumun ardından bir porsiyonunun tatminkarlığıyla meşhur künefemizden ikinci porsiyonu bile rahatlıkla tüketebileceğinizi iddia ediyoruz.

**Geleneksel Tereyağlı Ev künefesi**

Her aşaması el emeği ve ustalık eseri olan Ev Künefemizi siz değerli konuklarımıza mistik ve tarihi değeri olan [***Meclis Kültür Sanat Merkezi***](https://siteiçilinklemeörneği.com)***'***nde sunmaktayız. Şehrin odak noktasındaki bu yapı ile ilgili bilgiye [Hatay'da Künefe Nerede Yenir?](https://siteiçilinklemeörneği.com/yazı2) yazımızdan ulaşabilirsiniz. **AAAA Künefe**; *Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi*'ni tatmak isteyen tüm konuklarını; Asi nehrinin kenarında, tarihi değerlerle, kültürel-turistik alanların ortasında **tatlı bir durak**ta beklemektedir.

SEO başlığı

Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi - AAAA Künefe - Tarih ve Lezzet Durağı

Meta açıklaması

Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi, eşsiz tadını her yerde bulamayacağınız; kullanılan malzemelerinden hazırlanışına kadar özenle sunulan ve tamamen el emeği bir lezzettir. Adı Hatay ile adeta özdeşleşen geleneksel tatlımızı, AAAA Künefe olarak sizlere ev yapımı usulüyle sunmaktayız.

Odak Anahtar Kelime

Geleneksel Tereyağlı Ev Künefesi

Etiketler

geleneksel tereyağlı ev künefesi, geleneksel ev künefesi, ev künefesi, tereyağlı ev künefesi, köy sütü, hatay künefesi, AAAA künefe, künefe nasıl yapılır