

# ساده‌ترین روش برای درست کردن شیرینی خوشمزه کنافه

29 فروردین 1401

یکی از معروف‌ترین شیرینی‌های مناطق شام و ترکیه شیرینی کنافه است. در ادامه با طرز تهیه [کنافه](#) آشنا می‌شوید.

کنافه یک دسر پنیری است که بیشتر در کشورهای ترکیه و مصر سرو می‌شود. این دسر در جهان عرب، به‌ویژه در شام و بین فلسطینی‌ها بسیار محبوب است و در این شهرها از خمیر رشته مانند نازک یا خمیر سمولینای بسیار نازک خیسانده شده در شربت شیرین با پایه شکر و لایه‌های پنیر یا سایر مواد اولیه مانند خامه یا آجیل، بسته به هر منطقه و ذائقه مردمش، تهیه می‌شود.

## طرز تهیه کنافه

### مواد لازم برای شربت کنافه

آب: ۵ پیمانه

شکر: یک پیمانه

زعفران: به مقدار لازم

این روش ساده‌ترین روش برای تهیه شربت کنافه است. اگر می‌خواهید با طعم‌های متنوع و خوشمزه‌تری هم می‌توانید این شربت را تهیه کنید.

**برای تهیه شربت:** بهار نارنج، شکر، آب و آبلیمو را در شیرجوش بریزید و مخلوط کنید. سپس آن را روی شعله قرار داده تا بجوشد بعد از آن شعله را کم کنید و بگذارید ۵ دقیقه روی همان حرارت کم بماند. پس از آن عرق بهارنارنج را اضافه کنید و بگذارید شربت خنک شده و قوام بیاید. شربت را تا زمان استفاده در یخچال نگهداری کنید.

### دستور پخت و طرز تهیه کنافه

ماده اصلی استفاده شده در این دسر رشته کادایف است که در واقع همان خمیر فیلو است که به صورت رشته‌ای خرد شده است. وسط رشته‌های کادایف به کره و زعفران آغشته شده دو طرف یک مخلوط پنیری قرار می‌گیرد. گاهی از پنیر خامه‌ای، پنیر موزورلا یا انواع دیگر پنیر استفاده می‌شود.

## مواد لازم

۵۰۰ گرم رشته کنافه

۲۵۰ گرم کره

گرم پنیر موزارلا یا پنیر خامه‌ای بی‌نمک

فر را روی دمای ۱۷۰ تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید.

رشته‌های کادایف را داخل یک کاسه بزرگ بریزید سپس کره آب شده را اضافه کنید به طوری که تمام رشته‌ها به کره آغشته شوند.

یک قالب کیک با قطر ۱۵ سانتی‌متر بردارید و کف آن را با کره چرب کنید.

نیمی از رشته کادایف را داخل قالب بریزید.

پنیر لبنه را داخل یک ظرف ریخته و با همزن برقی آنقدر هم بزنید تا به حالت کرم در بیاید. سپس پنیر را روی رشته‌های کادایف بریزید و با نصف دیگر رشته‌های کادایف روی پنیر را بپوشانید. بهتر است برای پخت بهتر لایه آخر دسر را به کره آغشته کنید.

دسر را به مدت ۳۵ دقیقه داخل فر یا روی شعله که مرتب ظرف را بچرخانید قرار دهید تا کاملاً بپزد.

بعد از اینکه شیرینی کامل پخته شد، آن را از فر خارج کنید یا از روی شعله بردارید و شیره را روی آن بریزید. سپس کنافه را در ظرف مناسب سرو کرده و با پودر پسته، خامه یا سرشیر تزیین کنید.