



TRADISJONELL TYRKISK DESSERT – KÜNEFE

VANSKELIGHETSGRAD: LETT TIL MIDDELS

INGREDIENSER TIL DEIGEN

- 400 g oppstrimlet filodeig (også kjent som kataifideig)
- 250 g mozzarella eller ostestenger uten salt
- 100 g usaltet smør
- ½ ss melasse

INGREDIENSER TIL SIRUPEN

- 200 g sukker
- 400 ml vann
- 2–3 dråper sitronsaft

FREMGANGSMÅTE

1. For å lage sirupen heller du vann og sukker i en gryte og lar det småkoke i fem minutter eller til sukkeret er helt oppløst. Husk å røre hele tiden. Ta gryten av varmen, rør inn sitronsaften og la sirupen stå og kjøle.
2. Bruk fingrene til å blande en fjerdedel av det myknede smøret med melassen i midten av stekepannen. Spre smørsmassen utover pannen til hele overflaten er dekket.
3. Legg den finstrimlete deigen på en ren benkeplate. Smelt resten av smøret og hell det over deigen. Bland det smeltede smøret inn i deigen til det er jevnt fordelt og alle deigstrimlene er klissete.
4. Legg halvparten av deigen i den smør- og melassedekte stekepannen. Dekk pannen helt og trykk deigen godt ned for å lage det første laget.
5. Skjær osten i tynne skiver og legg dem i et jevnt lag på toppen av deigen. Osten er lag nummer to. Trykk resten av deigen over osten slik at dette blir det tredje og siste laget.
6. Sett pannen på komfyrtoppen på lav til middels varme i 2–3 minutter eller til deigen har blitt gyllenbrun. Rist pannen forsiktig noen ganger under steking, slik at deigen ikke setter seg fast. Vend den opp-ned ved hjelp av en stor tallerken og stek den andre siden på samme måte. Så snart den andre siden er gyllenbrun, heller du den ferdige sirupen over desserten og tar den av varmen. Server med deilige pistasjnøtter eller andre typer nøtter etter smak.