



SÆRLIG TYRKISK DESSERT, TRADITIONELT KENDT SOM KÜNEFE

SVÆRHEDSGRAD: NEM TIL MELLEMSVÆR

INGREDIENSER TIL DEJEN

- 400 g revet filodej (hedder også kataifidej)
- 250 g mozzarella eller lignende ost uden salt
- 100 g usaltet smør
- 1/2 spiseske brun farin

INGREDIENSER TIL SIRUPPEN

- 200 g sukker
- 400 ml vand
- 2-3 dråber citronsaft

METODE

1. Lav siruppen ved at hælde vand og sukker i din pande og lade det simre i fem minutter eller indtil sukkeret er helt opløst. Sørg for konstant omrøring. Tag panden af ilden, rør citronsaften i og lad det køle helt af.
2. Bland med fingrene en fjerdedel af det bløde smør og den brune farin i midten af din gryde. Smør blandingen over panden, så hele overfladen er dækket.
3. Læg den revne filodej på en ren flade. Smelt resten af smørret med dine fingerspidser, indtil dejen er glat over det hele. Bland smørret ind i den revne filodej med dine fingerspidser, indtil den er glat over det hele.
4. Tag halvdelen af den smurte dej og pres den fast ind i panden, som er smurt med smør og brun farin. Dæk panden fast til dit første lag.
5. Skær osten i tynde skiver og fordel den jævnt over det første lag dej. Osten er dit andet lag. Tag resten af dejen og pres den ovenpå osten til dit tredje og sidste lag.
6. Sæt panden på ilden ved lav/mellem varme i 2-3 minutter, eller indtil dejen er blevet gyldenbrun. Ryk din pande lidt frem og tilbage for at forhindre dejen i at sidde fast. Vend den om med en stor tallerken, og steg den anden side på samme måde. Når den anden side er gyldenbrun hælder du din forberedte sirup over desserten og tager den af ilden. Servér den med lære pistacienødder eller enhver slags frugt.