



TRADITIONELL TURKISK EFTERRÄTT – KÜNEFE

SVÅRIGHETSGRAD: LÄTT TILL MEDELSVÅR

INGREDIENSER TILL DEGEN

- 400 g finhackad filodeg (kallas även kataifideg)
- 250 g mozzarella eller osaltad trådig ost
- 100 g osaltat smör
- ½ msk melass

INGREDIENSER TILL SIRAP

- 200 g socker
- 400 ml vatten
- 2–3 droppar citronsaft

TILLAGNING

1. Sirap: Häll vatten och socker i kastrullen och låt sjuda i några minuter tills sockret har lösts upp helt. Rör om hela tiden. Ta bort kastrullen från plattan, tillsätt citronsaften, rör om och låt svalna.
2. Lägg melassen och en fjärdedel av den mjuka smöret i stekpannan och blanda ihop det med fingrarna i mitten av pannan. Sprid ut smörblandningen över stekpannan så att hela ytan täcks.
3. Placera den finhackade degen på en ren köksbänk. Smält resten av smöret och håll det sedan på degen. Blanda in smöret med fingertopparna tills hela den finhackade degen blir kladdig.
4. Ta hälften av den smörtäckta degen och tryck fast den ordentligt i pannan som är täckt med smör och melass. Täck pannan ordentligt för att göra det första lagret.
5. Skär osten i tunna skivor och placera den jämnt över det första deglagret. Osten utgör det andra jämna lagret. Ta resten av degen och tryck in den ovanpå osten. Det är det tredje och sista lagret.
6. Sätt pannan på spisen och tillaga på låg till medelhög värme i 2-3 minuter eller tills degen är gyllenbrun. Skaka om pannan med jämna mellanrum så att degen inte fastnar. Vänd upp och ner på den med hjälp av en tallrik och tillaga den andra sidan på samma sätt. När den andra sidan också är gyllenbrun häller du sirapen över efterrätten och tar bort den från plattan. Servera med pistachionötter eller andra goda nötter!