



KÜNEFE - DESERT SPECIAL TURCESC

NIVEL DE DIFICULTATE: DE LA UȘOR LA MEDIU

INGREDIENTE PENTRU ALUAT

- 400 g de aluat filo mărunțit fin (cunoscut și ca aluat kataifi)
- 250 g mozzarella sau brânză filată nesărată
- 100 g unt nesărat
- ½ lingură melasă

INGREDIENTE PENTRU SIROP

- 200 g zahăr
- 400 ml apă
- 2-3 picături de zeamă de lămâie

METODĂ DE PREPARARE

1. Pentru a face sirop, turnați apa și zahărul în oală și fierbeți la foc mic pentru cinci minute sau până s-a dizolvat complet zahărul. Amestecați continuu. Luați de pe foc, puneți zeama de lămâie și amestecați, apoi lăsați să se răcească.
2. În tigaia dvs., amestecați un sfert din untul moale și melasa cu degetele, în centrul tigăii. Întindeți untul pe întreaga suprafață a tigăii, acoperind-o uniform.
3. Puneți aluatul fin mărunțit pe o suprafață curată. Topiți restul untului și apoi turnați-l peste aluat. Întindeți untul cu degetele până când aluatul mărunțit devine lipicios în mod uniform.
4. Luați jumătate din aluatul cu unt și apăsați-l ferm în tigaia cu unt și melasă. Puneți aluatul în tigaie pentru a realiza primul strat.
5. Tăiați brânza în felii subțiri și așezați-o în mod uniform peste primul strat de aluat. Brânza formează al doilea strat uniform. Luați aluatul care rămâne și așezați-l și apăsați-l peste brânză pentru a realiza al treilea strat.
6. Plasați tigaia pe aragaz la foc mic-mediu pentru 2-3 minute sau până când aluatul a devenit galben-auriu. Mișcați tigaia în mod constant pentru a împiedica aluatul să se lipească. Întoarceți conținutul pe partea cealaltă cu ajutorul unei farfurii mari și gătiți cealaltă parte la fel. Odată ce a doua parte este galben-aurie, turnați siropul pregătit peste desert și luați-l de pe foc. Puteți servi împreună cu fistic delicios sau orice alt tip de nuci!