



СПЕЦИАЛЕН ТУРСКИ ДЕСЕРТ - ТРАДИЦИОННО ИЗВЕСТЕН КАТО КЮНЕФЕ

НИВО НА ТРУДНОСТ: ЛЕСНО ДО СРЕДНО

СЪСТАВКИ ЗА СЛАДКИША

- 400 гр. тесто на ивици (известно още като кадаиф)
- 250 гр. моцарела или безсолно пушено сирене
- 100 гр. безсолно масло
- ½ с.л. меласа

СЪСТАВКИ ЗА СИРОПА

- 200 гр. захар
- 400 мл. вода
- 2-3 капки лимонов

МЕТОД

1. За да пригответе сиропа, сипете водата и захарта в тенджера и варете на бавен огън пет минути или докато захарта се разтвори напълно. Разбърквайте непрекъснато. Свалете от огъня, разбъркайте лимоновия сок вътре и оставете да се охлади.
2. Разбъркайте с пръстите си в центъра на тигана четвърт от маслото и моласата. Намажете маслената смес в тигана, за да се покрие цялата му повърхност.
3. Поставете фино нарязаното на ивици тесто в чист съд. Разтопете останалата част от маслото и го излейте в тестото. Размесете маслото с пръсти докато тестото на ивици не стане равномерно лепкаво.
4. Вземете половината от намастеното тесто и го наложете твърдо в тигана, покрит с масло и меласа. Покрийте плътно тигана, за да направите първия пласт.
5. Нарезете сиренето на дребни резенчета и го поставете равномерно по целия първи пласт тесто. Сиренето формира вашия втори равномерен пласт. Вземете останалото тесто и го наложете върху сиренето, за да направите третия и последен пласт.
6. Сложете тигана на котлона на ниска до средна температура за 2-3 минути или докато тестото не придобие златисто-кафяв цвят. Периодично разклащайте леко тигана, за да не залепне тестото. Обърнете го с помощта на чиния и оставете да се сготви по същия начин и от другата страна. Щом е готов и от другата страна, полейте десерта с пригответения сироп и го отстранете от котлона. Сервирайте с някакви вкусни фъстъци или каквито и да е ядки!