



BIJZONDER TURKS DESSERT, TRADITIONEEL BEKEND ALS KÜNEFE

MOEILIKHEIDSGRAAD: EENVOUDIG TOT GEMIDDELD

INGREDIËNTEN VOOR HET DEEG

- 400 g engelenhaardeeg (ook bekend als kataifi-deeg)
- 250 g mozzarella of ongezouten stripkaas
- 100 g ongezouten boter
- ½ el melasse

INGREDIËNTEN VOOR DE SIROOP

- 200 g suiker
- 400 ml water
- 2 tot 3 druppels citroensap

BEREIDING

1. Giet om de siroop te maken het water en de suiker in de steelpan. Laat 5 minuten sudderen of tot de suiker volledig is opgelost. Blijf constant roeren. Neem de pan van het vuur, roer het citroensap erdoor en laat afkoelen.
2. Meng een kwart van de zachte boter en de melasse met de vingers boven het midden van de pan. Verdeel het botermengsel over de pan zodat het hele oppervlak is bedekt.
3. Leg het engelenhaardeeg op een schoon werkblad. Smelt de rest van de boter en giet dit over het deeg. Meng de boter met de vingers door het engelenhaardeeg tot het overal even plakkerig is.
4. Neem de helft van het beboterde deeg en druk het stevig in de met boter en melasse bedekte pan. Bedek de pan volledig om de eerste laag te maken.
5. Snijd de kaas in dunne plakjes en leg deze gelijkmatig over de eerste laag van het deeg. De kaas vormt de tweede laag. Neem het overgebleven deeg en druk het op de kaas om een derde en laatste laag te vormen.
6. Zet de pan op een laag tot middelmatig vuur en verwarm 2 à 3 minuten totdat het deeg goudbruin kleurt. Schud de pan regelmatig om te voorkomen dat het deeg aanbakt. Keer het baksel met behulp van een groot bord om en bak de andere zijde op dezelfde manier. Zodra de tweede zijde goudbruin is, kan de bereide siroop over het dessert worden gegoten en de pan van het vuur worden gehaald. Serveer met heerlijke pistache- of andere noten!