



# ERITYINEN TURKKILAINEN JÄLKIRUOKA – TUNNETAAN PERINTEISESTI NIMELLÄ KÜNEFE

VAIKEUSTASO: HELPPO–KESKITASO

## TAIKINAN AINEKSET

- 400 g hienoksi suikaloitua filotaikinaa (tunnetaan myös kataifitaikinaana)
- 250 g mozzarellaa tai suolatonta nauhajuustoa
- 100 g suolatonta voita
- ½ rkl melassia

## SIIRAPIN AINEKSET

- 200 g sokeria
- 400 ml vettä
- 2–3 tippaa sitruunamehua

## VALMISTUS

1. Tee siirappi kaatamalla vesi ja sokeri kasariin ja hauduttamalla viisi minuuttia tai kunnes sokeri on sulanut kokonaan. Muista sekoittaa jatkuvasti. Nosta se pois lämmöltä, sekoita sitruunamehu joukkoon ja anna jäähtyä.
2. Sekoita pannussa neljäsosa voista ja melassi somin keskellä pannua. Levitä voitahna pannulle niin, että sen koko pinta on peitossa.
3. Aseta hienoksi suikaloitu taikina puhtaalle työtasolle. Sulata loput voista ja kaada se taikinan päälle. Sekoita mukaan voi sormenpäällä, kunnes suikaloitu taikina on tasaisen tahmeaa.
4. Ota puolet voidellusta taikinasta ja paina se lujasti voilla ja melassilla peitettyyn pannuun. Tee ensimmäinen kerros peittämällä pannu lujasti.
5. Leikkaa juusto ohuiksi viipaleiksi ja laita se tasaisesti ensimmäisen taikinakerroksen päälle. Juusto muodostaa toisen tasaisen kerroksen. Ota loppu taikina ja paina se juuston päälle kolmanneksi ja viimeiseksi kerrokseksi.
6. Laita pannu keittotasolle matalalle–keskilämmölle 2–3 minuutiksi tai kunnes taikina muuttuu kullanuskeaksi. Ravista pannua tasaisesti hieman, jotta taikina ei tartu. Käännä se ylösalaisen ruokalautasen avulla ja kypsennä toinen puoli samalla tavalla. Kun toinen puoli on kullanuskeaa, kaada valmistamasi siirappi jälkiruoan päälle ja ota se pois lämmöstä. Tarjoa herkullisten pistaasi- tai muiden pähkinöiden kanssa!