



ΕΝΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΟΥΡΚΙΑ - ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΝΩΣΤΟ ΩΣ KÜNEFE

ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: ΕΥΚΟΛΟ ΕΩΣ ΜΕΤΡΙΟ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

- 400 g φύλλο καταίφ
- 250 g μοτσαρέλα ή άλλο ανάλατο τυρί τύπου string
- 100 g ανάλατο βούτυρο
- ½ κουταλιά της σούπας μελάσα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

- 200 g ζάχαρη
- 400 ml νερό
- 2-3 σταγόνες χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Για να φτιάξετε το σιρόπι, βάλτε το νερό και τη ζάχαρη στην κασαρόλα και σιγοβράστε για πέντε λεπτά ή μέχρι η ζάχαρη να διαλυθεί εντελώς. Φροντίστε να ανακατεύετε συνέχεια το σιρόπι. Βγάλτε το από τη φωτιά, ρίξτε το χυμό λεμονιού και αφήστε το να κρυώσει.
2. Στο τηγάνι σας, ανακατέψτε ένα τέταρτο από το μαλακό βούτυρο και τη μελάσα με τα δάχτυλά σας, στο κέντρο του τηγανιού. Απλώστε το μείγμα στο τηγάνι ώστε να καλυφθεί όλη η επιφάνειά του.
3. Βάλτε το φύλλο καταίφι σε έναν καθαρό πάγκο. Λιώστε το υπόλοιπο βούτυρο και στη συνέχεια ρίξτε το στο φύλλο. Απλώστε το βούτυρο με τα δάχτυλά σας μέχρι να υγρανθεί και να κολλήσει ομοιόμορφα σε όλο το καταίφι.
4. Πάρτε το μισό από το βουτυρωμένο καταίφι και πιέστε το σφιχτά στο τηγάνι με το βούτυρο και τη μελάσα. Καλύψτε όλο το τηγάνι σταθερά για να κάνετε την πρώτη σας στρώση.
5. Κόψτε το τυρί σε λεπτές φέτες και απλώστε τις ομοιόμορφα σε όλη την πρώτη στρώση με το καταίφι. Το τυρί σχηματίζει τη δεύτερη ομοιόμορφη στρώση. Πάρτε το υπόλοιπο καταίφι και πιέστε το πάνω στο τυρί για να φτιάξετε την τρίτη και τελευταία στρώση.
6. Βάλτε το τηγάνι στη μαγειρική εστία σε χαμηλή προς μεσαία θερμοκρασία για 2-3 λεπτά ή έως ότου η το καταίφι πάρει ένα χρυσαφί χρώμα. Ανακινείστε ήπια και συνεχώς το τηγάνι για να αποφύγετε να κολλήσει το καταίφι. Αναποδογυρίστε το πάνω σε ένα μεγάλο πιάτο και μαγειρέψτε από την άλλη πλευρά με τον ίδιο τρόπο. Μόλις η άλλη πλευρά πάρει ένα επίσης χρυσαφί χρώμα, ρίξτε το σιρόπι που ετοιμάσατε πάνω σε όλο το επιδόρπιο και βγάλτε το από τη φωτιά. Σερβίρετε με μερικά νόστιμα φιστίκια ή οποιοδήποτε είδος ξηρού καρπού!