

Künefe — söt turkisk ostdessert

Total tid **45 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse **20 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.169 kJ / 523 kcal

Fett: **35,7 g** Protein: **11,1 g**
Kolhydrater: **36,5 g**

INGREDIENSER

8 Portioner

1 ekologisk lime
125 g honung
3 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
0,25 tsk malen kanel
Valfritt:
3 droppar rosenvatten (eller apelsinblomsvatten eller citronsaft)
100 g smör, plus extra till pannan
200 g kadayif (riven deg)
250 g riven Dil Peyniri (eller 170 g riven mozzarella och 80 g labneh, eller 250 g mozzarella)
2 apelsiner
2 msk florsocker
40 hackade pistagenötter
200 g kaymak (turkisk clotted cream), valfritt

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Valfritt:

1 ekologisk lime - **125 g** honung - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,25 tsk** malen kanel - **3** droppar rosenvatten (eller apelsinblomsvatten eller citronsaft)
Riv skalet av limen fint, dela den sedan i halvor och pressa ur saften. Lägg skalet och saften i en liten kastrull med honung, Kikkoman sojasås, kanel och cirka 75 ml vatten. Låt sjuda försiktigt i 3–5 minuter, tillsatt sedan rosenvattnet om så önskas.

Steg 2

100 g smör - **200 g** kadayif (riven deg)
Smält smöret och blanda sedan noggrant med kadayifen tills degen är jämnt täckt.

Steg 3

Smör till pannan - **250 g** riven Dil Peyniri (eller 170 g riven mozzarella och 80 g labneh, eller 250 g mozzarella)
Smörj en form på 22 cm (eller 4–8 små ramekins) generöst med smör. Tryck ut hälften av den smörade kadayif-blandningen ordentligt i formen. Bred ut osten ovanpå och lämna en kant på 1 cm runt formens utsida. Täck med resterande kadayif-blandning och tryck till tills den är fast med rundade kanter.

Sätt pannan på låg till medelvärme och tillaga i 3–5 minuter tills botten är gyllenbrun. Vänd den på en tallrik och tillaga i ytterligare 2–4 minuter tills den andra sidan är gyllenbrun.

Steg 4

2 apelsiner - **2 msk** florsocker - **40 g** hackade pistagenötter - **200 g** kaymak (turkisk clotted cream), valfritt

Skala apelsinerna och skär dem i klyftor. Ringla künefen med ungefär tre fjärdedelar av sirapen, pudra med florsocker och strö sedan över pistagenötterna och apelsinklyftorna. Servera med resterande sirap och, om du vill, lite kaymak.