

Künefe – turkkilainen juustojälkiruoka

kokonaisaika **45 min** 25 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.169 kJ / 523 kcal

Rasva: **35,7 g** Proteiini: **11,1 g**
Hiilihydraatit: **36,5 g**

AINEKSET

8 annosta

- | | |
|---------------------|---|
| 1 | limetti (luomu) |
| 125 g | hunajaa |
| 3 rkl | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u> |
| 0,25 tl | kanelia |
| Valinnainen: | |
| 3 | tippaa ruusuvettä (tai appelsiininkukkavettä tai sitruunamehua) |
| 100 g | voita + vähän ekstrapannulle |
| 200 g | kadayif (lankamaista taikinaa) |
| 250 g | raastettua Dil Peyniri -juustoa (tai 170 g raastettua mozzarellaa ja 80 g labneh-jogurttijuustoa tai 250 g mozzarellaa) |
| 2 | appelsiinia |
| 2 rkl | tomusokeria |
| 40 | pilkottuja pistaasipähkinöitä |
| 200 g | kaymak (turkkilaista paksua kermaa), valinnainen |

VALMISTUS

Vaihe 1

Valinnainen:

1 limetti (luomu) - **125 g** hunajaa - **3 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,25 tl** kanelia - **3** tippaa ruusuvettä (tai appelsiininkukkavettä tai sitruunamehua)
Raasta hieman limetin kuorta, halkaise se sitten ja purista mehu. Laita kuoriraaste ja mehu pieneen kattilaan ja lisää hunaja, Kikkoman soijakastike, kaneli sekä n. 75 ml vettä. Anna kiehua hiljaa 3–5 minuuttia ja lisää sitten halutessasi ruusuvesi.

Vaihe 2

100 g voita + vähän ekstrapannulle - **200 g** kadayif (lankamaista taikinaa)
Sulata voi ja sekoita kadayif siihen hyvin.

Vaihe 3

Voita pannulle - **250 g** raastettua Dil Peyniri -juustoa (tai 170 g raastettua mozzarellaa ja 80 g labneh-jogurttijuustoa tai 250 g mozzarellaa)
Voitele halkaisijaltaan 22 cm oleva pannu (tai 4–8 pientä annosvuokaa). Painele puolet kadayif-voisula-seoksesta tiiviisti pannuun. Levitä juusto sen päälle jättäen 1 cm reunuksen. Lisää loput kadayif-seoksesta ja painele se tiiviiksi pyöristäen samalla reunat.

Laita pannu levyille ja paista matalalla tai keskilämmöllä 3–5 minuuttia, kunnes pohja on kullanruskea. Käännä paistos lautasen avulla ylösalaisin ja jatka paistamista toiselta puolelta 2–4 minuuttia, kunnes toinenkin puoli on kullanruskea.

Vaihe 4

2 appelsiinia - **2 rkl** tomusokeria - **40 g** pilkottuja pistaasipähkinöitä - **200 g** kaymak (turkkilaista paksua kermaa), valinnainen

Kuori appelsiinit ja leikkaa lohkoiksi. Valuta 1/3 vaiheessa 1 valmistetusta siirapista künefen päälle, sirottele tomusokerilla ja koristele pistaasipähkinöillä ja appelsiinin lohkoilla. Tarjoile lopun siirapin ja halutessasi kaymak-kerman kanssa.