

Кюнефе — сладкий турецкий десерт из сыра

Общее время 45 мин 25 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 169 кДж / 523 ккал

Жиры: 35,7 г Белки: 11,1 г

Углеводы: 36,5 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 порции

1	лайм
125 г	мёда
3 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
0,25 ч. л.	молотой корицы
По желанию:	
3	капли пищевой розовой воды (или воды из цветов апельсина или лимонного сока)
100 г	сливочного масла, плюс ещё немного для смазки сковороды
200 г	теста катаифи (сладкой вермишели)
250 г	тёртого сыра Дил Пейнири (или 170 г тёртой моцареллы и 80 г лабне, или 250 г моцареллы)
2	апельсина
2 ст. л.	сахарной пудры
40	измельчённых фисташек
200 г	По желанию 200 г каймака (турецких мягкого сыра)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

По желанию:

1 лайм - 125 г мёда - 3 ст. л. соевого соуса
натурального брожения Kikkoman - 0,25 ч. л.
молотой корицы - 3 капли пищевой розовой
воды (или воды из цветов апельсина или
лимонного сока)

Мелко натрите цедру лайма, затем разрежьте
его пополам и выжмите сок. Положите цедру и
сок в небольшую кастрюлю с мёдом, соевым
соусом Kikkoman, корицей и примерно 75 мл
воды. Варите на маленьком огне 3–5 минут,
затем добавьте розовую воду по желанию.

Шаг 2

100 г сливочного масла - 200 г теста катаифи
(сладкой вермишели)

Растопите сливочное масло, затем тщательно
смешайте с тестом катаифи, пока тесто не будет
равномерно покрыто маслом.

Шаг 3

Сливочное масло для сковороды - 250 г тёртого
сыра Дил Пейнири (или 170 г тёртой моцареллы
и 80 г лабне, или 250 г моцареллы)

Смажьте сковороду диаметром 22 см (или 4–8
маленьких формочек) обильным количеством
масла. Половину смеси катаифи с маслом
плотно прижмите к сковороде. Сверху выложите
сыр, оставив по краям 1 см. Накройте
оставшейся смесью катаифи и хорошо
прижмите, оставляя ровные края.

Поставьте сковороду на слабый или средний
огонь и готовьте 3–5 минут, пока нижний слой
не станет золотистым. На сковороду положите

тарелку, крепко придерживая, переверните сковороду, чтобы кюнефе аккуратно улёгся на тарелку. Затем верните катаифи в сковороду, поджаренной стороной кверху и готовьте еще 2–4 минуты, пока вторая сторона не станет золотистой.

Шаг 4

2 апельсина - **2 ст. л.** сахарной пудры - **40 г**
измельчённых фисташек - **200 г** По желанию 200
г каймака (турецких мягкого сыра)

Очистите апельсины и нарежьте на сегменты. Полейте кюнефе примерно тремя четвертями сиропа из шага 1, посыпьте сахарной пудрой, затем фисташками и украсьте дольками апельсина. Подавайте с оставшимся сиропом и, по желанию, с каймаком.