KIKKOMAN

Kunafa - słodki turecki deser serowy

Czas ogółem **45 min** **25 min** Czas przygotowania **20 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.169 kJ / 523 kcal

Tłuszcz: **35,7 g** Białko: **11,1 g**
Węglowodany: **36,5 g**

SKŁADNIKI

8 porcj(e/i)

1	ekologiczna limonka
125 g	miodu
3 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
0,25 łyżeczki	mielonego cynamonu

Opcjonalnie:

3	krople wody różanej (lub wody z kwiatów pomarańczy albo soku z cytryny)
100 g	masła, plus trochę do natłuszczenia patelni
200 g	kadayif (nitkowate ciasto filo)
250 g	startego Dil Peyniri (lub 170 g startej mozzarelli i 80 g labneh lub 250 g mozzarelli)
2	pomarańcze
2 łyżki	cukru pudru
40	posiekanych pistacji
200 g	kajmaku (tureckiej gęstej śmietany), opcjonalnie

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Oopcjonalnie:
1 ekologiczna limonka - **125 g** miodu - **3 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **0,25 łyżeczki** mielonego cynamonu - **3** krople wody różanej (lub wody z kwiatów pomarańczy albo soku z cytryny)
Drobno zetrzyj skórkę z limonki. Limonkę przekrój na pół i wyciśnij sok. Skórkę i sok umieść w małym rondelku wraz z miodem, Sosem sojowym Kikkoman, cynamonem i około 75 ml wody. Gotuj na wolnym ogniu przez 3-5 minut, a następnie dodaj wodę różaną, jeśli chcesz.

Krok 2

100 g masła - **200 g** kadayif (nitkowate ciasto filo)
Rozpuść masło, a następnie dokładnie wymieszaj z kadayif, aż ciasto równomiernie pokryje się masłem.

Krok 3

masło do natłuszczenia patelni - **250 g** startego sera Dil Peyniri (lub 170 g startej mozzarelli i 80 g labneh lub 250 g mozzarelli)
Obficie natłuść masłem patelnię o średnicy 22 cm (lub 4–8 małych kokilek). Szczelnie wypełnij patelnię połową masy kadayif i dociśnij. Posmaruj serem, pozostawiając 1 cm marginesu wokół krawędzi. Przykryj pozostałą masą kadayif i ponownie dociśnij, aż masa będzie twarda, a brzegi zaokrąglone.

Rozgrzej patelnię na małym lub średnim ogniu i smaż przez 3-5 minut, aż spód będzie złocistobrązowy. Użyj talerza, żeby przewrócić

kunafę na drugą stronę, i smaż przez kolejne 2-4 minuty, aż druga strona też się zezłoci.

Krok 4

2 pomarańcze - **2 łyżki** cukru pudru - **40 g** posiekanych pistacji - **200 g** kajmaku (tureckiej gęstej śmietany), opcjonalnie
Pomarańcze obierz i pokrój na cząstki. Skrop kunafę około trzema czwartymi syropu. Oprósz cukrem pudrem i posyp pistacjami i cząstkami pomarańczy. Podawaj z pozostałym syropem i, opcjonalnie, z kajmakiem.