**Künefe**

Nodig:

*Voor de suikersiroop*

160 ml water

225 gram suiker

sap van ¼-½ citroen

*Voor de künefe*

250 gram kataifideeg (k&k)

100 gram boter, gesmolten

200 gram mozzarella (bol of geraspt) of dil peyniri

*Verder nodig*

50 gram pistachenoten, fijngehakt

Bereiding:

Begin met de suikersiroop. Doe het water en de suiker in een steelpan en breng het aan de kook. Laat het op laag vuur 5 minuten koken. Haal de siroop van het vuur, roer het citroensap erdoor en laat de siroop afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200 °C en plaats het ovenrooster iets onder het midden van de oven.

Doe het kataifideeg in een grote kom. Haal de sliertjes uit elkaar en scheur ze in kleinere stukken. Meng vervolgens de gesmolten boter goed door het deeg, zodat alle deegsliertjes bedekt zijn. Neem de helft van het deeg en doe dit in een ronde bakvorm van 23-25 centimeter. Druk het deeg goed aan.

Verdeel de mozzarella over het deeg, maar houd de buitenste 1½ centimeter van het deeg vrij. Druk de kaas voorzichtig aan en bedek deze laag met de rest van het deeg. Druk ook dit stevig aan.

Künefe bakken

Bak de künefe 30-40 minuten iets onder het midden van de oven, tot de bovenkant goudbruin is. Verdeel de helft van de suikersiroop over de künefe en wacht 2-3 minuten. Stort de künefe vervolgens op een bord en besprenkel ‘m met de rest van de suikersiroop. Garneer tot slot met de gehakte pistachenoten en serveer de künefe direct.