



KUNEFE

45 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

5

Μερίδες



Συστατικά

- 1 πακέτο φύλλο καταΐφι (½ κιλό)
- 150 γρ βούτυρο αγελάδος λιωμένο
- 400 γρ τυρί dil η (ανθότυρο, ή τυρί κρέμα, ή μοτσαρέλα)
- 300 γρ ζάχαρη
- 200 γρ νερό
- χυμό από 1/2 λεμόνι (λίγο λιγότερο)
- 1/2 κούπα επιπλέον βούτυρο για τα ταψάκια και το ράντισμα
- ½ φλ. φιστίκια αιγίνης τριμμένα
- ½ κουταλάκι βανίλια (εάν θέλετε)

Μέθοδος Εκτέλεσης

1. Παίρνουμε ένα ψαλίδι και κόβουμε το καταΐφι στα διπλώματα ώστε να μην έχουμε πολύ μακριές ίνες.
2. Βάζουμε το κομμένο καταΐφι σε μπωλ ή σε ταψάκι και το μαδάμε/ξεμπλέκουμε. Αφήνουμε στην άκρη.
3. Κόβουμε το τυρί μας σε πολύ λεπτές φέτες/φλύδες.
4. Σε ένα κατσαρολάκι ή μπρίκι λιώνουμε το βούτυρο, προσέχοντας να μην το κάψουμε.
5. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο πάνω από το "ξασμένο" καταΐφι και ανακατεύουμε καλά να πάει παντού.
6. Χωρίζουμε το καταΐφι σε τέσσερα μέρη (δόσεις).
7. Βουτυρώνουμε ένα ταψάκι μιας χρήσης 20 εκ και απλώνουμε το μισό από το καταΐφι της μίας δόσης. Το πιέζουμε με το χέρι μας καλά, ώστε να γίνει επίπεδο και να πάρει το σχήμα του ταψιού.
8. Βάζουμε το 1/4 από το τυρί σε φλύδες, έτσι ώστε να φτιάξουμε μια στρώση τυριού.
9. Σκεπάζουμε με την άλλη μισή δόση καταΐφι και ξαναπιέζουμε ώστε να είναι όσο γίνεται πιο συμπαγές.
10. Ραντίζουμε με ελάχιστο βούτυρο
11. Επαναλαμβάνουμε για τα υπολοιπα 3 ταψάκια/δόσεις
12. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 β. για 45-50 λεπτά περίπου, ώπου να ροδίσει η επιφάνεια.
13. Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε το σιρόπι μας βάζοντας το νερό, τη ζάχαρη και το λεμόνι σε κατσαρολάκι να βράσουν για 2-3 λεπτά (από την ώρα που θα αρχίσει να κοχλάζει)
14. Βγάζουμε το γλυκό μας από το φούρνο και όπως είναι ζεστό το σιροπιάζουμε με το ήδη κρύο σιρόπι.
15. Πασπαλίζουμε με λίγα φιστίκια Αιγίνης και σερβίρουμε