



## Konafa (Arabisch 10 pers.)

### Ingrediënten

- 1 bak Konafa
- 170 gr. Gepasteuriseerde melk
- 3 liter volle melk
- 250 gr. roomboter
- 2 el. azijn
- 2 glazen suiker
- 1 glas water



### Bereidingswijze

1. Snij de Konafa in hele kleine stukjes.
2. Laat de boter smelten en meng dit met de Konafa.
3. Deel de Konafa in 2 helften.
4. Voeg een helft van de Konafa in een grote ovenschaal over de gehele bodem.
5. Warm de melk op in een pan.
6. Voeg de azijn toe.
7. De melk splitst zich nu in dik en dun.
8. Schut de dunne melk af door een bolzeef.
9. Voeg de gepasteuriseerde melk toe.
10. Verdeel dit mengsel over de Konafa heen.
11. Verdeel de overige Konafa over de melk heen.
12. Zet de schaal 30 minuten in de oven op 200c.
13. Voeg het water en de suiker in een pan en verwarm dit geheel tot de suiker gesmolten is.
14. Als de Konafa klaar is in de oven dan schenk je het suikerwater er overheen.

