

## Πολίτικο κιουνεφέ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Υλικά

- 1 κιλό φύλλο κανταΐφι
- 350 γρ. βούτυρο λιωμένο
- 3 κ. σούπας γάλα
- 450 γρ. ρικότα ή μασκαρπόνε ή τυρί κρέμα
- 100 γρ. μοτσαρέλα
- 150 γρ. γάλα
- 3 κ. σούπας σιμιγδάλι ψιλό

### για το σιρόπι

- 2 κούπες ζάχαρη
- 1 κούπα νερό
- χυμό από ½ λεμόνι

- 1 ξύλο κανέλας

## Εκτέλεση

Βράζουμε το σιρόπι για 5 λεπτά, από την στιγμή που έχει πάρει βράση, σε σιγανή φωτιά. Ανακατεύουμε τα 300 γρ. βούτυρο που είναι λιωμένο με 3 κ. της σούπας γάλα και με το μίγμα αυτό αλείφουμε το κανταίφι αφού το έχουμε ψιλοκόψει και το απλώνουμε το μισό στον πάτο ενός βουτυρωμένου ταψιού. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα με το σιμιγδάλι και τα τυριά και τα ομογενοποιούμε. Τέλος στρώνουμε το κιουνεφέ (δηλ. το ομογενοποιημένο μίγμα) και σκεπάζουμε με το υπόλοιπο κανταίφι και βουτυρώνουμε με το υπόλοιπο βούτυρο.

Ψήνουμε για 45 λεπτά στους 160 βαθμούς. Τέλος καυτό όπως είναι το σιροπιάζουμε με κρύο σιρόπι.

**Πηγές:** [mesogialife.gr-newpost.gr](http://mesogialife.gr-newpost.gr)