

## Ingrediënten

500gr. Fyllo (flinterdun bladerdeeg), 1 liter melk, 4 eieren, 1 kop suiker, 1 zakje vanillesuiker, 100 gr (fijne)griesmeel, 250 gr boter of margarine. Voor de siroop 2 kopjes suiker, 1 kopje water, 1 citroen

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Grieks

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Galaktobourekó

Grieks Griesmeel gebak

### Hulpmiddelen

Dit flinterdunne fyllo is zeker verkrijgbaar bij Turkse winkels, waarschijnlijk ook het zeer fijne griesmeel, semolina genaamd

### Vorbereiding

Citroen uitpersen en dun de schil afschillen.

### Bereidingswijze

Melk met suiker al roerend aan de kook brengen, zodat de melk niet aanzet, als het kookt beetje bij beetje het griesmeel erdoor roeren, de pan van het vuur halen, voeg de vanillesuiker toe, eieren in een kom kloppen en langzaam al roerende bij het griesmeel mengsel gieten. Beboter een ronde bakvorm (34) en bekleed die met de helft van het fyllo deeg, kwast elk vel in met gesmolten boter of margarine voor je het volgende erop legt. Verdeel nu de griesmeel massa erover, vouw de overhangende fylloresten naar binnen over de griesmeel massa. Dek af met de rest van de fyllo,(ook nu weer elk vel inkwastend met boter, voor je het volgende erop legt), vouw het overhangende opnieuw naar binnen. Snijd met een scherp mes de bovenste paar laagjes deeg in porties, kwast de rest van de boter erover en besprenkel met wat water (om krullen van het deeg tegen te gaan). Bak op 175 graden in een half uur af. Laat de taart afkoelen. Voor de siroop: Water, suiker en citroen schil, 5 min. koken, voeg dan de citroensap toe en laat het nog 3 minuten koken en giet de hete siroop over de galaktobourekó.

### Serveertips

Er betaamt een 2e minder bekende manier. Het fillodeeg (dus alle lagen) in vierkanten snijden, en steeds op de helft van de lagen (wel altijd elk vel beboteren, anders is het veel te droog) wat griesmeel vulling in het midden leggen en dit dicht vouwen als een enveloppe, zodat je afzonderlijke pakketjes krijgt. Met boter bestrijken en eveneens op 175 gedurende een half uur afbakken, inplaats van de siroop bestrooien met poedersuiker, vermengd met kaneel.