

Maitopiiras - galaktombureko

Γαλακτομπούρεκο

1 l	Maitoa
120g	Mannaryynejä
3 dl	Sokeria
4	Munaa
2 tl	Vaniljasokeria
½	Sitruunan kuori raasteena
500 g	Fillotaikinaa
200 g	Voita

Kostutus:

2,5 dl	Vettä
5 dl	Sokeria
½	Sitruunaa
1tl	Vaniljasokeria



Sekoita maito, mannaryynit, sokeri ja munat kattilassa. Kuumenna hitaasti, koko ajan hyvin sekoittaen. Lisää sitruunan kuoriraaste ja keitä kunnes tulee löysän puuromaiseksi.

Lämmitä uuni 180° asteeseen. Voitele vuoka voilla. Aseta kaksi kerrosta filotaikinaa uunipellille voitele voisulalla, lisää toinen fillotaikina ja toista kunnes muutaman kerran. Jos taikinakerrokset ovat liian isoja taita ylimenevä osa vuuan yli. Voitele pinnat voisulalla.

Levitä täyte pesään ja taittele reunojen yli menneet fillot keskelle. Leikkaa lopusta fillosta vuuan mittaisia paloja päälle. Kukin fillo tulee voidella voisulalla.

Leikkaa taikinan ylin kerros neliöiksi, suorakiteiksi terävällä veitsellä. Laita uuniin ja paista ainakin puoli tuntia, kunnes pinta on kullanruskea ja rapea.

Tee maitopiiraan paistuesssa kostutussiirappi.

Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Purista sitruunasta mehu ja heitä sitruunanpuolikas kattilaan mukaan. Kuumenna seos ja anna sen poreilla hiljaa noin 5 minuuttia. Lisää lopuksi vaniljasokeri ja nosta siirappi jäähtymään.

Kun piiras on paistunut ja jäähtynyt 10 minuuttia leikkaa se ennen paistoa tehtyjä jälkiä käyttäen terävällä veitsellä kaikkien kerrosten läpi pohjaan saakka ja kaada kostutussiirappi päälle. Anna jäähtyä, peitä kelmulla ja anna vetäytyä ainakin 2 tuntia.

