



Kadayif envuelve con yufka

Yufkalı Kadayif Sarması



4 listos para usar yufkas
500 gramos kadayif
250 gramos de mantequilla
4 cucharadas de mantequilla
2 vaso de nuez

Para el Jarabe:
4+1/2 vaso de azúcar granulada
4+1/2 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

En primer lugar, preparar el almíbar: Hervir la mezcla de azúcar y el agua. Cuando la mezcla alcanza a la baja consistencia, agregar el jugo de limón en la mezcla. Hierva por un tiempo más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.

Derretir la mantequilla, y dejar enfriar. A continuación, vierta la mantequilla derretida fría en todo el kadayif. Elige la kadayif en cadenas para que empape bien la mantequilla.

Añadir la nuez densamente golpean todo la mezcla de mantequilla y kadayif. Mezclar bien. Divida el relleno preparado en 4 trozos iguales.

Ponga los listos para usar yufka en el banquillo. Cortar el óvalo bordes de la yufka, a su vez, en forma cuadrada. Spread 1 cucharada de aceite vegetal en todo el yufka. Coloque el corte ovalado piezas de la yufka más de la plaza en forma de yufka ahora.

Lugar 1/4 del relleno preparado en la plaza yufka, como una cadena y se aplasten. Envolver el yufka todo el relleno, y obtener un rollo duro.

Ponga el rollo preparado de lado y repita el mismo proceso para el resto de 3 yufkas.

Corte el roll en primer lugar preparado en pedazos, cada uno tiene 1 pulgada de espesor. Coloque estas piezas en la bandeja de hornear engrasada, por conseguir el corte de las partes a buscar de arriba.

Repita el mismo proceso para el resto de 3 rollos.

Después de colocar todos los abrigos de "piezas en la bandeja de hornear, coloque en el horno, que es calentada a 185 C. Hornear con luz color rosa.

Después de retirar el postre de la estufa, para descansar un rato. A continuación, verter el almíbar frío en todo el postre.

Puede servir que 5 horas más tarde.

Nota: Se recomienda especialmente utilizar la mantequilla para esta receta.