# Kadayif postre con queso

Peynirli Tel Kadayıf

250 gramos kadayif
4 matchboxes tamaño de queso feta
2 huevos
2 cucharada de mantequilla
1 vaso de leche
1/2 paquete de levadura en polvo

Para Engrasando la bandeja:
7 cucharadas de aceite vegetal

Por el Jarabe:
3 vaso de azúcar granulada
2 + 1/2 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

# Preparar el jarabe en la primera. Cuando la mezcla del azúcar y el agua llega a la temperatura de ebullición a fuego medio, a su vez el calor a bajo y añadir jugo de limón en la mezcla. Hierva la mezcla durante 5 minutos más. Luego de sacarlo de la estufa.
# Derretir la mantequilla sin quemarla. Enfriar y verter todo el kadayif. Elige la kadayif en trozos pequeños para que sea mezclada con la mantequilla bien.
# Descanso los huevos en un tazón profundo y batir en ella. Agregar la sal rallado libre de queso de oveja sobre el mismo. Añadir la leche y polvo de hornear en él también, y mezclar bien.
# Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear con 7 cucharadas de aceite vegetal. Coloque el preparado kadayif en la bandeja por forzar en un poco para que queden bien.
# Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Hornee que, hasta su parte superior se convierte en oro amarillo. Después de retirar de la estufa, para frío el jarabe de todo con urgencia.
# Cuando se empapa el jarabe, en el tramo cuadrados y se sirven.

Nota: Kadayif pega a la bandeja con facilidad, por lo que es muy importante para la bandeja de grasa muy bien para evitar este problema.