



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Rellenas Kadayif

Kadayif Dolması



500 gramos libras kadayif
250 gramos de margarina o mantequilla
1/2 vaso de agua
Machacados 1 vaso de nuez

Por Jarabe;
3 vaso de azúcar granulada
3 vaso de agua
Jugo de medio limón

- # Derrita la mantequilla sin que al rojo vivo, cuando se enfría un poco añadir el agua en ella, espere hasta que sea tibia.
- # Cuando se vuelve tibia pour que todo el kadayif, kadayif la mezcla con agua ligeramente engrasada, desmenuzado mantener su forma.
- # Lugar 1 pizca preparado kadayif en un cuenco, a la fuerza un poco, poner 1+1/2 cucharadita de nuez golpean sobre el mismo.
- # Lugar 1 pizca kadayif más en el nogal, mezclar bien.
- # Invierta el bol lleno en la lata de hornear.
- # Repita esta acción hasta que todos los ingredientes de acabado.
- # Hornear en horno de 210 C hasta que se vuelve rojo.
- # Añadir el azúcar en el agua, y hervir, añadir el jugo de limón a sólo 5 minutos antes de extraerlo de la estufa.
- # Vierta el jarabe de frío en todo el horno kadayif piezas después de extraerlo de la estufa.
- # Cuando el kadayif empapa el almíbar y se enfría su servicio.

Nota: usted debe enfriar la mantequilla, se añade que en el kadayif definitivamente. Si añade que cuando aún está caliente, se convierte en masa.