



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

## Kadayif Postre Budín con leche

Muhallebili Kadayif



500 gramos kadayif  
150 gramos de mantequilla

Para la leche Natilla:  
1 litro de leche  
1/2 vaso de azúcar granulada  
1/2 vaso de harina de arroz  
1 paquete de vainilla  
1 puñado de nueces

Para la parte superior:  
1/3 vaso de leche

Para el Jarabe:  
4 vaso de azúcar granulada  
3 vaso de agua  
1 cucharada de jugo de limón

- # Preparar el jarabe en la primera; hervir la mezcla de agua y el azúcar. Cuando esta mezcla llega a un mínimo de coherencia, añadir jugo de limón en ella. Retire la mezcla de la estufa, 5 minutos más tarde.
- # 150 gramos Derretir la mantequilla sin quemarla. Cuando se convierte en tibia, para que todo el kadayif. Elige la kadayif en cadenas, para que se mezclan con la mantequilla bien.
- # Vierta la leche fría en una olla y agregue el azúcar granulada y harina de arroz en el mismo. Cook es a fuego medio, revolviendo constantemente por. Cuando usted ve algunos agujeros en la mezcla durante la cocción, retirar de la estufa. Añadir la vainilla en el mismo.
- # Descanso este postre por un tiempo, para que se conviertan en tibia. (Si se mezcla cada cierto tiempo, se enfría más rápido.).
- # Lugar más de la mitad de la kadayif, en la bandeja de hornear firmemente por que el obligar. Y espolvoree nuez golpeada en todo el kadayif capa.
- # Coloque la leche fresca en todo el nogal y la capa que aplasten sin problemas. Espolvorear nuez de todo el pudín de leche también.
- # Colocar el resto de kadayif todo sin problemas, y la fuerza sobre ella suavemente para colocarlo en la bandeja con firmeza.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 365 F. Hornear la postre, hasta que su superficie se convierte en rojo.
- # Descanso por un tiempo, después de la eliminación de la estufa. Luego, vierta 1/3 vaso de agua fría en todo.
- # Por último, para frío el jarabe de todo el tibio postre. La baklava resto de la noche a la mañana. El día después, rebanada y su servicio.

**Nota:** Si el resto kadayif por 2 horas antes de que la cocción, se seca y el sabor del postre se convierte en mejor.