



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

## Gaziantep ciudad cadayif con pistachos

Fistikli Antep Kadayifi



1000 gramos kadayif  
2 envases de mantequilla (500 gramos)  
1/6 vaso de melaza de uva

Para llenado:  
2 vaso de pistacho

Para el Jarabe:  
7 vaso de azúcar granulada  
5 vaso de agua  
El jugo de medio limón

- # Derretir la mantequilla, sin quemar, y dejar que se convierten en tibia. Coloque 8 cucharadas de mantequilla derretida de lado para usar más tarde.
- # Mezclar el resto de mantequilla derretida con kadayif. Elige la kadayif en trozos pequeños para que se mezclan con la mantequilla bien.
- # Mezclar los 8 cucharadas de mantequilla derretida con la melaza de uva, repartidos a la capa de la gran bandeja de hornear.
- # Coloque la mitad de los kadayif en la mezcla de mantequilla y melaza, obligando a que el lugar con firmeza.
- # Espolvorear pistachos machacados todo. Coloque el resto de kadayif más de la capa de pistacho firmemente por forzar en él.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear que, hasta la parte superior de la postre se convierte en oro amarillo. Después de retirar el kadayif de la estufa, otra bandeja de invertir más de la bandeja de los postres. Y de postre el resto para la refrigeración hacia abajo.
- # Mientras tanto, preparar el jarabe. Hierva la mezcla de azúcar y el agua, hasta que esta mezcla alcanza el derecho a la coherencia, añadir jugo de limón en ella. Luego, hervir la mezcla durante unos 6-7 minutos más. Luego de sacarlo de la estufa y el resto por 5 minutos.
- # A continuación, vierta el jarabe de todo el kadayif fresco. Para el descanso de 2 horas.
- # Rebanada en cuadrados. Adorne con pistachos machacados y servir.

**Nota:** La consistencia del jarabe en esta receta, debe ser un poco más gruesa de lo normal.