



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

Kadayif postre con queso

Peynirli Tel Kadayif



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.