



## Piso kadayif postre

Yassı Kadayif



500 gramos plana kadayif  
1 vaso de leche  
2-3 huevos

Para freír:  
1 vaso de aceite vegetal

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

Para la parte superior:  
1/2 vaso de nuez machacados

# Preparar el jarabe en la primera. Hierva la mezcla de azúcar y el agua. Cuando se llega a una baja consistencia, agregar el jugo de limón en ella y hervir la mezcla durante 5 minutos más. Retire la olla de la estufa y dejar enfriar.

# Descanso 2 o 3 huevos en un tazón profundo y revuelva bien. Vierta la leche en un tazón aparte.

# Dip kadayif en la leche en primer lugar, luego de sacarlo de la leche con carácter urgente. Cuele y, a continuación, en el baño sacudió huevo.

# Y luego, el lugar en aceite caliente. Fry ambos lados del mismo, hasta que se conviertan en rosa. Retire del aceite y colocar en papel toalla.

# Ponga el piso kadayif en jarabe, antes de que se convierte en tibia. Cuando se empapa el jarabe, de sacarlo de su lugar de jarabe y en la placa de servicio.

# Espolvorear golpeada en todo el nogal y servir.

**Nota:** Piso kadayif se denomina como "piedra kadayif (Tas kadayif)" en algunas regiones de Turquía.