



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

## Envuelto kadayif postre con pistacho de llenado

Burma Kadayif



500 gramos kadayif  
1 paquete de mantequilla o margarina  
1 cucharada de melaza de uva

Para llenado:  
1+1/2 vaso de pistacho

Para el Jarabe:  
3 vaso de azúcar granulada  
3+1/2 vaso de agua  
El jugo de medio limón, pequeño tamaño

- # Preparar el jarabe en la primera. Hierva la mezcla de azúcar granulada y el agua a fuego medio, hasta que llegue a la derecha coherencia. Luego, a su vez el calor a la baja, agregue el jugo de limón y hacer hervir la mezcla durante unos 1-2 minutos más. Entonces, retire la olla de la estufa.
- # Derretir la mantequilla en una olla pequeña, sin quemarla. Enfriar abajo, remover cada cierto tiempo. Añadir la melaza de uva en el mismo.
- # Tome una pizca de kadayif. Establecer a lo largo de los banco con alrededor de 5x20 cm. pulgadas de tamaño.
- # Ponga algunos pistacho sobre ella como una cadena. Húmedo alcance de la mano y empezar a rodar el kadayif en torno a la cuerda pistacho. Rollo firmemente.
- # Se puede mantener como un rollo o puede seguir uno de los extremos de esta cadena a su vez estable y el otro extremo en torno a la primera de una forma que como una rosa.
- # Engrase la bandeja con la mezcla de melaza de uva y la margarina derretida. Coloque el preparado kadayif rollos envueltos en la bandeja con firmeza. Vierta el resto de la mezcla de melaza de uva y mantequilla derretida en todo el kadayif rollos envueltos.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 190 C. Cuando su parte superior se convierte en rojo, retírelo del horno. Invertir ellos, respectivamente, o el retroceso de la bandeja sobre otra bandeja, que tiene el mismo tamaño con la primera.
- # Coloque la bandeja en el horno de nuevo. Cuando se convierten en color amarillo dorado, retire la bandeja del horno. Vierta el jarabe de frío en todo con urgencia. Cuando se empapa el jarabe de su servicio.

**Nota:** Un tipo especial de kadayif se produce para la preparación de esta receta, este tipo de kadayif AHS espeso y largo cuerdas. Si no puede encontrar este tipo especial de kadayif, puede utilizar "tel kadayif" también.