



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

Kadayif con nogal

Cevizli Kadayif



500 gramos kadayif
200 gramos de margarina
1/3 vaso de leche
1 vaso de mezcla de nogal

Por Jarabe;
4 vaso de agua
4 vaso de azúcar
Jugo de medio limón

- # Derretir la margarina, enfriar abajo, y añadir la leche en ella.
- # Sentar las kadayif en el suelo de una gran cacerola, se mezclan con enfriado la mezcla de mantequilla y la leche sin maceración.
- # Coloque la mitad de la kadayif en la bandeja de horno forzando al respecto.
- # Lay nogal todos del mismo. Coloque la otra mitad de la kadayif en él y la fuerza. Hornee a 200 C precalentado el horno durante 45 minutos.
- # Mezcle 4 taza de azúcar con 4 taza de agua, y hervir, añadir el jugo de limón 5 minutos antes de extraerlo de la estufa, y enfriar.
- # Vierta el jarabe de enfriar todo el horno caliente kadayif, después de extraerlo de la estufa.
- # Resto que al menos 2 horas y servir.

Nota: Puede pour la margarina derretida en todo el kadayif, en lugar de mezclarlo con leche y kadayif al principio. En ese caso no hay ninguna necesidad de añadir la leche en la mantequilla.