



## Kadayif Au Fromage

Peynirli Tel Kadayif



250 gr. de Kadayif  
4 fromage blanc de la taille d'une boîte d'allumettes  
2 oeufs  
2 cuillères à soupe pleine de beurre  
1 tasse de lait  
1/2 paquet de poudre à pâte  
Pour huiler le plat ;  
1 café tasse d'huile végétale  
Pour le sirop ;  
3 tasses de sucre granulé  
2,5 tasses d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre à moyenne température puis prenez à basse température. Rajoutez du jus de citron, puis laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four.
- # Faites fondre le beurre sans brûler, puis versez sur le kadayif. Disséquez le kadayif pour étaler le beurre dedans.
- # Mettez dans un bol, des oeufs, du fromage râpé, du lait, et de la poudre à pâte. Mélangez puis rajoutez le kadayif dessus et mélangez.
- # Huilez un plat de cuisson, puis placez le kadayif dans le plat.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Versez le sirop froid dès la sortie du four.
- # Quand le dessert absorbe le sirop, vous pouvez servir.

**N-B;** Ce dessert colle dans le plat en raison de son état, donc il faut bien huiler le plat.