



Kadayif Plat

Yassı Kadayif



1/2 kg. De Kadayif plat
1 tasse de lait
2-3 œufs
Pour la friture :
1 tasse d'huile végétale
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron
Pour la surface :
1/2 tasse de noix concassées

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez le jus de citron. Retirez du feu au bouts de 5 minutes. Laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de mélange creux, 2-3 oeufs, et du lait dans un autre bol.
- # Trempez le kadayif dans le lait, sortez rapidement, filtrez puis trempez dans l'oeuf.
- # Jetez dans l'huile chaud, puis laissez griller les deux faces. Sortez sur une serviette.
- # Jetez le kadayif sans trop refroidir, dans le sirop. Quand elle absorbe le liquide, prenez dans l'assiette.
- # Saupoudrez des noix concassées, puis servez.

N-B; Cette recette est sue dans quelques région, avec le nom "Kadayif Pierre".