



Kadayif Burma

Burma Kadayif



1/2 kg. De Kadayif
1 paquet de beurre ou de margarine
1 cuillère à soupe de mélasse
Pour l'intérieur ;
1,5 tasses pistaches
Pour le sirop ;
3 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
Jus d'un 1/2 citron petits

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre à moyenne température. Puis baissez la température et rajoutez du jus de citron et retirez du feu au bouts de 1-2 minutes.
- # Faites fondre le beurre dans une petite casserole sans brûler. Faites refroidir en mélangeant quelquefois, puis rajoutez de la mélasse.
- # Prenez une pincée de kadayif sec, placez sur la table à la largeur de 4 doigts et 1 écart de longueur.
- # Mettez de la pistache en longueur. Puis mouillez les mains et serrez en commençant de l'angle en diagonale.
- # Selon votre choix, vous pouvez enrouler le rouleau autour de soi-même, ou laisser en forme de rouleau.
- # Huilez le plat avec de l'huile à la mélasse, placez le kadayif dans le plat serrement puis versez le beurre qui reste.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Sortez du four quand la surface est grillé. Tournez à l'envers sur un autre plat.
- # Remettez le plat au four puis laissez cuire. Versez le sirop froid rapidement. Quand elle absorbe le sirop, vous pouvez servir.

N-B; Il y a des kadayif spécial pour cette recette. Si vous en trouvez pas, vous pouvez utiliser du kadayif normal.