



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Kadayif De Pain à La Crème

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı



1 morceau de pain Kadayif
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
¼ de jus de citron
Crème

- # Mettez le Kadayif dans un plat plus grand que soi-même.
- # Rajoutez de l'eau qui dépasse de 2 doigts, chauffez l'ensemble.
- # Filtrez l'eau.
- # Laissez bouillir le sirop, rajoutez du jus de citron 5 minutes avant de retirer du feu.
- # Versez le sirop sur le Kadayif, mettez le Kadayif au grand feu pour faire absorber le sirop.
- # Quand le Kadayif refroidit, coupez en 6x12 morceaux.
- # Mettez de la crème entre ces morceaux puis roulez.
- # Servez.

N-B: Vous pouvez servir en mettant la crème au-dessus.