



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

Kunefe

Künefe



250 gr. de Kadayif
100 gr. de fromage non salé
4 cuillères à soupe de beurre
Pour le sirop;
3 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau

- # Préparez le sirop, pour cela ; Laissez bouillir l'eau et le sucre et laissez refroidir.
- # Prenez le Kadayif dans un bol profond. Rajoutez dessus, 3 cuillère à soupe de beurre fondu et refroidit.
- # Mélangez bien l'huile et le Kadayif ensemble.
- # Mettez la moitié du Kadayif huilé dans un plat de cuisson, étalez bien et appuyez dessus.
- # Mettez sur le Kadayif, le fromage séparé en morceaux.
- # Rajoutez sur le fromage, le Kadayif restant, puis appuyez fort.
- # Versez dessus, 1 cuillère à soupe de margarine restant.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 30-35 degrés.
- # Versez le sirop froid dessus puis servez chaud.

N-B: Le jus de citron n'est pas rajouté, car ce dessert est consommé chaud.