



## Farcito di Kadaif con Yufka

Yufkali Kadayif Sarması



4 yufka pronta  
Mezzo kg.kadaif  
250 gr.di burro  
4 cucchiali d'olio vegetale  
2 bicchieri interno di noce  
Per lo sciroppo;  
4,5 bicchieri di zucchero  
4,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaio succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo per questo zucchero e l'acqua si bolliscono e quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si continua a bollire per qualche minuti poi si leva dal fuoco .
- # Il burro si scioglie e si mette sopra kadaif dopo freddato. Kadaif si miscea bene con burro.
- # Poi dentro si aggiunge noce pestato e si.miscelano bene poi si condividono in 4 pezzi uguali.
- # Yufka pronta si mette sul tavolo e i fianchi si tagliano così diventano quadrati. Sopra di yufka si mette 1 cucchiaio del burro. I finachi tagliati si mette sopra di yufka.
- # Parte sopra di yufka si mette quarta di miacelata kadaif. E poi yufka si rotola e si fa come il rullo.
- # Anche altre yufka si preparano ugualmente.
- # Si taglia dimensione di 2 dito prima yufka. Poi si filano nel vassaio per aprire le kadaif. Si fanno ugualmente anche le altre yufka.
- # Il vassaio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi quando finiscono di preparazione tutte kadaif . Si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Si aspetta di frescare un pò di kadaif tolto dal forno poi alla sopra si mette lo sciroppo freddo.
- # Servirsi tra 5 ore.

Nota: Si preferisce di usare in particolare il burro nella preparazione di questo dolce.