



Kadaif al Budino

Muhallebili Kadayıf



Mezzo kg.di kadaif
150 grammi di burro
Per il budino;
Un litro di latte
Mezzo bicchiere di zucchero
Mezzo bicchiere farina di riso
Una bustina di vaniglia
Una manciata interno di noce
Per la sopra;
Un bicchierino di latte
Per lo sciroppo;
4 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Un cucchiaino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo. L'acqua e zucchero simboli scola quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e poi si continua a bollire ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Il burro si scioglie senza bruciare. Quando fresca si mette sopra il kadaif. Poi si miscelano bene kafaif e burro.
- # Nella pentola si mettono latte zucchero e farina di riso poi si miscelano e si cucinano sul fuoco medio e quando arriva alla coerenza si aggiunge la vaniglia.
- # Per freddarsi , il budino si mette ad una parte. (se miscela ogni tanto si raffredda presto).
- # Metà delle kafaif oliato si mette nel vassoio.
- # Alla sopra si mette il budino freddo e sopra del budino si mette dalla noce pestata.
- # L'altra metà di kadaif mette alla sopra e si schiccia leggermente.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si mette a freddare per breve tempo poi alla sopra si mette 1 bicchierino di latte freddo.
- # Ultimamente sciroppo freddo si mette nel kadaif e si lascia una notte per succhiare lo sciroppo e il girono dopo si servirs in fettati.

Nota: Se kadaif si asciuga circa per 2 ore prima di cucinare , diventa filo per filo e il dolce sara meglio.