



## Kadaif di Antep con Arachidi

Fıstıklı Antep Kadayıfı



1 kg.di kadaif  
2 pacchi di margarine (500 gr.)  
Mezzo bicchierino melassa d'uva  
Per interno ;  
2 bicchieri di arachidi  
7 bicchieri di zucchero  
5 bicchieri d'acqua  
Mezzo succo di limone

# Il burro si scioglie senza bruciare. Poi si prende 8 cucchiali.

# Il resto di burro si miscela bene con kafaif.

# 8 cucchiali di burro si miscela bene con melassa d'uva. E si mette in fondo del vassaio di forno. Poi la metà di kadaif oliato si mette in fondo del vassaio poi alla sopra si mette arachidi pestato e sopra di arachidi si mette l'altra metà di kadaif.

# Il vassaio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucina finchè il colore di kadaif diventa colore d'oro. Quando toglie dal forno si inverte nell'altra vassaio e si lascia a freddare.

# In questo momento si prepara lo sciropo acqua e zucchero si bolliscono quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone poi si continua a bollire circa per 5 o 6 minuti dopo si leva dal fuoco.

# Poi si mette sopra del kadaif freddato. Poi si lascia a succhiare bene lo sciropo circa per due ore.

# Si servirsi tagliata in forma quadrato ed alla sopra si pizzica arachidi pestato.

Nota: Lo sciropo di questo kadaif dovrebbe essere denso rispetto delle altre.