



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaini.

Il resto di burro si miscela bene con kadaif.

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

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

In questo momento si prepara lo sciroppo 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 sciroppo circa per due ore.

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

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