



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

Kadaif al Formaggio

Peynirli Tel Kadayif



250 gr. di kadaif
4 pezzi di formaggio dimensione scatola di fiammiferi
2 uova
2 cucchiai pieno di burro
1 bicchiere di latte
Mezzo bustina di lievito in polvere
Per oliare il vassoio;
1 tazza di caffè olio vegetale
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
2,5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaio succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo zucchero e l'acqua si bolliscono quando arriva alla coerenza il fuoco si regola al basso e si aggiunge succo di limone e si continua a bollire circa per 5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Il burro si scioglie senza bruciare poi si fresca e si svuota sopra del kadaif dopo kadaif si miscela bene finché prende bene burro.
- # In una ciotola profonda si miscelano le uova poi alla sopra si mettono formaggio grattugiato latte e lievito in polvere si miscelano e sopra si aggiunge kadaif miscelato con burro.
- # Il vassoio si oia insieme con una tazza di olio vegetale dopo kadaif si inserisce bene nel vassoio.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché prende il colore d'oro.
- # Dopo aver tolto dal forno si mette lo sciroppo freddo.
- # Dopo aver succhiato lo sciroppo si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Nella preparazione di questo kadaif il vassoio si deve oliare molto altrimenti kadaif si può collare nel vassoio.