



## Kadaif al Formaggio

Peynirli Tel Kadayif



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

- # Primamente si prepara lo sciropo 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 finchè 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 vassao si olia insieme con una tazza di olio vegetale dopo kadaif si inserisce bene nel vassao.
- # Poi il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finchè prende il colore d'oro.
- # Dopo aver tolto dal forno si mette lo sciropo freddo.
- # Dopo aver succhiato lo sciropo si taglia inquadrato e servirsi.

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