



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

---

## Kadaif al Formaggio

Peynirli Tel Kadayıf



250 gr. di kadaif  
4 pezzi di formaggio dimensione scatola di fiammiferi  
2 uova  
2 cucchiaini 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 cucchiaino 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 olia 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.