



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

Kadaif Pianeggiante

Yassı Kadayıf



Mezzo kg.di kadaif
1 bicchiere di latte
2 -3 uova
Per friggere;
1 bicchiere d'olio vegetale
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchiri d'acqua
Per la sopra ;
Mezzo bicchiere di noce pestato

Priamente si prepara lo sciroppo . Acqua e lo zucchero si bolliscono quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 5 o 6 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
In una citola profonda si misceano 3 o 2 uova. In un'altra ciotola si mette latte.
Kadaif pianeggiante prima si Immerge nel latte poi si leva e filtra e si immerge nella miscelata d'uova.
Poi si buttano nell'olio caldo. Si arrossiscono tutte due parti e si leva sulla carta.
Senza freddare troppo si mette nel sciroppo. Servirsi quando succhia lo sciroppo.
Alla sopra si pizzica noce pestato.

Nota: Nelle altre zone kadaif pianeggiante si può chiamare anche "kadaif di pietra".