



## Kadaif Pianeggiante

Yassı Kadayıf



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

- # Priamente si prepara lo sciroppto . Acqua e lo zucchero si bolliscono quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bollisce ancora per 5 o 6 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # In una ciotola profonda si misceano 3 o 2 uove. In un'altra ciotola si mette atte.
- # 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 sciroppto. Servirsi quando succhia lo sciroppto.
- # Alla sopra si pizzica noce pestato.

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