



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

Torsione Kadaif

Burma Kadayıf



Mezzo kg. di kadaif
1 pacco bureo o margarina
1 cucchiaino di melassa
Per interno;
1,5 bicchieri di piastacchi
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

Primamente si prepara lo sciroppo . Acqua e zucchero si bolliscono quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
Il burro si scioglie in una pentola piccola senza bruciare. Si miscela ogni tanto e si aggiunge melessa.
Poi si prende un pizzico dal kadaif esi apresul tavolo diametro di 4 dito.
Si mette il piatacchio in verticale come matita. Poi si inizia a rotolare dal angolo.
Se volendo si può fare come pasticceria di rosa oppure si può lasciare come bastoncino.
Il vassoio si olia bene con miscelata di burro e melesaa. Kadaif preparati si mettono nel vassoio ed alla sopra si svuota la miscelata rimasta dal burro.
Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e cucinano finchè arrossiscono bene. Dopo aver tolto dal forno si invertono oppure completamente si inverte in un altro vassoio.
Poi il vassoio si rimette nel forno. Quando prende il colore d'oro si leva dal forno e sopra si svuota lo sciroppo freddo. Servirsi quando succhia bene lo sciroppo.

Nota: Per il questo kadaif si produrre kadaif grosso del normale se non si può trovare kadaif grosso si può usare anche kadaif normale per la preparazione di questo dolce.