



## Nido di Kadifi

Kadayif Yuvası



Mezzo kg di kadaifi  
250 gr di burro  
Per interno;  
1 bicchiere di nocciole  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero  
Mezzo limone

- # Nella pentola si mettono zucchero e l'acqua alla sopra si aggiunge succo di limone e poi si bolliscono al insieme finché arriva alla coerenza.
- # Si scioglie il burro. Dopo si mette sul kadaifi.
- # Poi dal kadaif si pendono i pezzi dimenaione di mano e in mezzo si fa buco come il nido.
- # Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finchè arrossisce bene.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare circa per 5 minuti poi alla sopra si aggiunge lo sciroppo.
- # Dopo 2 ore si servirsi.

Nota: Se nocvioletti si aggiungono primo si brucia.