



Kadayif alla Noce

Cevizli Kadayif



500 gr. kadayif
200 gr. margarina
1 bicchierino di latte
1 bicchiere di noce pestate
Per il sciroppto;
4 bicchieri d'acqua
4 bicchieri di zucchero
Mezzo succo di limone

- # Si scioglie la margarina, si fredda poi sopra si mette il latte.
- # Kadayif si mette in una pitta e si miscela con latte oliata senza fastidarsi.
- # Metà della kadayif si mette nel vassoio di forno.
- # Sopra si mette la noce.
- # L'altra metà di kadayif si mette sopra delle noce e poi si schiaggia.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per 45 minuti.
- # Si bolliscono 4 bicchieri d'acqua con 4 bicchieri di zucchero . Prima di togliere dal fuoco 5 minuti s'aggiunge succo di limone.
- # Questo sciroppto si mette sopra di kadayif tolto dal forno.
- # Si lascia a riposare minimo per 2 ore e poi si servirsi.

Nota: Latte oliata si può mettersi anche dopo arrossita di kadayif . In quel momento non serve aggiungersi latte nel olio.