



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

---

## Kadayif alla Noce

Cevizli Kadayif



500 gr. kadayif  
200 gr. margarina  
1 bicchierino di latte  
1 bicchiere di noce pestate  
Per il sciroppo;  
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 sciroppo 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.