



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

Kadayif al Pane con Cremata

Kaymaklı Ekmek Kadayifi



1 kadayif di pane
3,5 bicchieri di zucchero
3,5 bicchieri d'acqua
1/4 succo di limone
Cremata

- # Kadayif si mette in un vassoio un pò piu grande di se stessa.
- # Sopra si mette l'acqua che supere due dita e si riscalda per 15 minuti.
- # Si filtra l'acqua.
- # Si bollisce lo sciroppo e s'aggiunge succo di limone prima 5 minuti. Cerca di avere lo sciroppo un pò solido.
- # Poi questo sciroppo si mette sopra di kadayif. Poi si inserisce il vassoio sul fuoco bassato così si succhia bene lo sciroppo.
- # Dopo aver freddato la kadayif si taglia grandezza di 6x12 pezzi.
- # tra di questi pezzi si mette la crema e si rula come focaccia di sigaretta.
- # Servirsi.

Nota: Si può servirsi anche cremata sopra.