



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

Kunefe

Künefe



250 gr. kadayif filata
100 gr. specie di riciotta (formaggio senza sale)
4 cucchiaini di burro
Per lo sciroppo;
3 bicchieri zucchero a polverato
2,5 bicchieri d'acqua

- # Primamente si prepara lo sciroppo. Per questo zucchero e l'acqua si boliscono sul fuoco medio e si miscelano finchè arriva un modo mezzo liquido. Poi si lascia a freddare.
- # Kadayif si prende in una ciotola a profonda. Sopra si mette 3 cucchiaini il burro sciolto.
- # Olio e kadayif si miscelano bene .
- # Metà di kadayif si mette nel vassoio di forno rotondo oliato . Si mette ugualmente nel vassoio e si schiaccia con le mani da sopra.
- # Sopra di kadayif si mette bene il formaggio fettato.
- # Sopra di formaggio si rimette l'altra metà di kadayif oliato. E poi si schiaccia bene con le mani.
- # Sopra si mette quella 1 cucchiaino di margarina rimasta.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 30 - 35 minuti.
- # Sopra si svuota lo sciroppo freddo e si servirsi caldo.

Nota: Si mette succo di limone nello sciroppo perchè il dolce si consuma ancora caldo.