



Kunefe

Künefe



250 gr. kadayif filata
100 gr. specie di ricotta (formaggio senza sale)
4 cucchiali 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 ariva un modo mezzo liquido. Poi si lascia a fredare.
- # Kadayif si prende in una ciotola a profonda. Sopra si mette 3 cucchiali 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 schiccia con le mani da sopra.
- # Sopra di kadayif si mette bene il formaggio fettate.
- # Sopra di formaggio si rimette l'altra metà di kadayif oliato. E poi si schiaccia bene con le mani.
- # Sopra si mette quella 1 cucchiaio di margarina rimasta.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gardi 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.