



Рулетики из кадаифа с готовым тестом

Yufkali Kadayif Sarmasi



4 шт. юфки (готового тонко раскатанного теста)
500 гр.кадаифа (кондитерское изделие из тонкой ваты)
250 гр. слив. масла
4 ст. л. растит. масла
2 стакана грецких орехов
Для сиропа:
4,5 стакана сахара
4,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, минут через 5 добавить сок лимона, кипятить еще 5 минут, снять с огня.
- # Слив. масло растопить, теплым полить кадаиф. Повернуть кадаиф вертикально чтобы хорошо пропитался маслом.
- # Добавить к кадаифу крупно дробленные грецкие орехи, хорошо перемешать. Приготовленную начинку разделить на 4 равные части.
- # юфку (тонко раскатанные лепешки), порезать, придав форму квадрата. Смазать поверхность 1 ст.л. растит. масла, отрезанные края разложить сверху.
- # Положить в верхнюю часть юфки $\frac{1}{4}$ часть приготовленной начинки дорожкой по всей длине, и плотно скрутить в рулет.
- # Скрутить также в рулет остальные 3 лепешки.
- # Рарезать рулеты на ломтики шириной в 2 пальца и плотно разложить разрезом вверх в смазанный маслом противень.
- # Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку и печь до слегка розоватого цвета.
- # Достать из духовки, теплыми полить холодным сиропом.
- # Подавать через 5 часов.

В приготовлении рекомендуется использовать именно слив. масло.