



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Кадаиф с заварным кремом

Muhallebili Kadayif



500 гр. кадаифа (кондитерское изделие из тонкой в  
150 гр. слив. масла  
Для крема:  
1 литр молока  
0,5 стакана сахара  
0,5 стакана рисовой муки  
1 пакетик ванилина  
1 горсть грецких орехов  
Пропитать сверху:  
0,5 стакана молока  
Для сиропа:  
4 стакана сахара  
3 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

# Воду с сахаром закипятить, через 5 минут добавить сок лимона, еще через 5 минут снять с огня.

# 150 гр. слив. масла растопить, теплым залить кадаиф, необходимо чтобы кадаиф хорошо пропитался маслом.

# В кастрюльку налить молоко, добавить сахар, рисовую муку, перемешать венчиком. Варить на среднем огне, постоянно помешивая. Снять с огня когда загустеет, добавить ванилин. Необходимо чтобы крем остыл.

# Больше половины кадаифа разложить на противне прижимая.

# Сверху по всему периметру залить остывшим кремом, посыпать крупно дробленными орехами.

# Сверху ровненько положить оставшуюся часть кадаифа, слегка прижимая.

# Поставить в заранее разогретую до 185 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Достать из духовки, и через некоторое время полить 0,5 стаканом холодного молока.

# Затем теплый кадаиф залить сиропом. Оставить на ночь. Подавать порезав на следующий день.

Если перед тем как поставить в духовку выдержать кадаиф 2 часа не накрывая сверху, результат будет еще лучше.