



## Антип кадаиф с фисташками

Fıstıklı Antep Kadayıfı



1 кг. кадаифа (кондитер. изделие из тонкой вермишильной муки)  
2 пачки слив. масла (500 гр.)  
0,5 стакана бекмеса(вываренный до густоты меда в кипящей воде)  
Для начинки:  
2 стакана фисташек  
Для сиропа:  
7 стаканов сахара  
5 стаканов воды  
Сок половины лимона

- # Слив. масло растопить, остудить, отделить 8 ст.л.
- # Оставшимся маслом залить кадаиф, хорошо перемешать.
- # 8 ст.л. слив. масла смешать с бекмесом, смазать дно большой формы для выпечки.
- # Половину пропитанного маслом кадаифа, положить прижимая в форму.
- # Посыпать сверху измельченными фисташками, вторую половину кадаифа положить сверху, хорошо прижимая.
- # Поставить в духовку разогретую до 180 градусов, печь до золотистого цвета. Достать из духовки и используя такую же по размеру форму для выпечки, перевернуть кадаиф.
- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще 6-7 минут, снять с огня. Оставить на 5 минут.
- # Полить сиропом остывший кадаиф, оставить на 2 часа.
- # Подавать порезав квадратиками и украсив измельченными фисташками.

Сироп для этого десерта в отличии от других должен быть более густой консистенции.