



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

Кадаиф с сыром

Peynirli Tel Kadayif



250 гр. кадаифа (кондитер. изделие из тонкой вермише)
4 кусочка со спичечный коробок брынзы
2 яйца
2 полные ст.л. слив. масла
1 стакан молока
½ пачки разрыхлителя
Смазать противень:
5-6 ст.л. растит. масла
Для сиропа:
3 стакана сахара
2,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще минут 5, затем снять с огня.
- # Слив. масло растопить, остудить, залить кадаиф. Кадаиф перевернуть, необходимо чтобы он хорошо пропитался маслом.
- # В глубокой посуде взбить яйца, добавить не соленый сыр, молоко и разрыхлитель, хорошо перемешать. Сверху добавить пропитанный маслом кадаиф, перемешать.
- # Средних размеров противень смазать 5-6 ст.л. масла, положить в него кадаиф слегка прижимая.
- # Поставить в духовку разогретую до 190 градусов, печь до золотистого цвета. Достать из духовки и залить холодным сиропом.
- # Когда сироп впитается, порезать квадратиками.

Чтобы кадаиф не прилипал ко дну противня, необходимо обильно смазать противень маслом.