# Десерт (Бурма Кадаиф)

Burma Kadayıf

500 гр. кадаифа (кондитерское изделие из тонкой в
1 пачка слив. масла или маргарина
1 ст.л. бекмеса (вываренный до густоты меда виногр
Для начинки:
1,5 стакана фисташек
Для сиропа:
3 стакана сахара
3,5 стакана воды
Сок одного небольшого лимона

# Закипятить воду с сахаром, убавить огонь и добавить сок лимона, кипятить еще 1-2 минуты, снять с огня.
# Слив. масло растопить, помешивая остудить, добавить бекмес.
# Взять горсть кадаифа и разложить на столешнице прямоугольной формы 13-15 см. в длину и 7-8 в ширину.
# Фисташки положить в середине дорожкой по всей длине. Начиная с угла свернуть в плотный рогалик.
# Можно скрутить вокруг своей оси, можно оставить в виде скрученной палочки.
# Противень хорошо смазать слив. маслом с бекмесом. Плотно выложить скрученные палочки и полить сверху оставшимся маслом.
# Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь пока поджарится, затем каждую палочку перевернуть и снова поставить в духовку.
# Достать из духовки когда поджарится вторая сторона и сразу полить холодным сиропом. Подавать когда сироп впитается.

Для этого десерта изготавливают спец. толстую и длинную вермишель. Если нет в наличии, можно использовать и тонкую вермишель.

© ml.md (русский) рецепт #: 1255 | название рецепта: Десерт (Бурма Кадаиф) | история: 11.05.2024 - 16:55