



Десерт "Кадаиф ювасы" Kadayif Yuvası



500 гр. кадаифа (тонкая длинная вермишель)
250 гр. слив. масла (3-4 ст.л.)

Для начинки:

1 стакан крупнодробленного фундука
Для сиропа:

3 стакана сахара

3 стакана воды

1/2 лимона

В кастрюлю налить воду, добавить сахар. Выжать сок лимона и корочку лимона тоже добавить. Сироп сварить.

Слив. масло растопить, когда остынет полить им кадаиф. Пропитать хорошенько маслом кадаиф.

Затем оторвать кусочек размером с лимон, в руках размять и обматать вокруг двух пальцев придав форму гнезда. Положить на противень.

Поставить в разогретую до 190 градусов духовку, готовить до золотистого цвета.

Затем достать, положить в середину гнезд орехи и снова в духовку. Температуру уменьшить до 180 градусов и пекь пока поджарится.

Достать из духовки, и через 5 минут залить сиропом.

Подавать через 2 часа.

Если орехи положить сразу, они сгорят.