



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

Десерт "Кадаиф ювасы"

Kadayıf 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 обмотать 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 печь пока поджарится.
- # Достать из духовки, и через 5 минут залить сиропом.
- # Подавать через 2 часа.

Если орехи положить сразу, они сгорят.