



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

Фаршированный Кадаиф

Kadayif Dolmasi



500 гр. кадаифа
250 гр. маргарина или слив.масла
Пол стакана воды
1 стакан измельч.грец.орехов
Для Щербета:
3 стакана сахара
3 стакана воды
Сок половины лимона

- # Растиопить масло,когда немного остынет,добавить воду,немного остудить.
- # Высыпать кадаиф хорошо перемешать с маслянной водой.
- # В миску положить немного приготовленного кадаифа,придавить,посыпать 1,5 чайн.ложки грец.орехов.
- # Добавить ещё немного кадаифа и хорошо перемешать.
- # Миску полную кадаифа перевернуть на противень.
- # Так же заполнить ещё несколько мисок и перевернуть на противень.
- # Запекать в духовке до золотистого цвета,при температуре 210.
- # Воду с сахаром довести до кипения,добавить лимон.сок,поварить ещё 5минут и снять с огня.
- # На горячий кадаиф полить холодный щербет.
- # Дать пропитаться,остудить и подавать к столу.

Для того,чтобы Кадаиф не слился и не превратился в тесто,его нужно смешивать обязательно с остывшим маслом.