



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

Кадаиф с Грец.Орехами

Cevizli Kadayif



500 гр. кадаифа
200 гр. маргарина
Пол стакана молока
1 стакан измельч.грец.орехов
Для Щербета:
4 стакана воды
4 стакана сахара
Сок половины лимона

- # Маргарин растопить,остудить и долить молоко.
- # Кадаиф положить в глубокую посуду,осторожно перемешать с маргарином и молоком.
- # Половину кадаифа выложить на противень(придавить с верху).
- # Высыпать грец.орехи.С верху положить и придавить вторую половину кадаифа.Запекать 45минут в заранее разогретой духовке,при температуре 200.
- # Воду с сахаром довести до кипения,добавить лимон.сок и через 5минут снять с огня.Остудить.
- # На горячий кадаиф полить холодный щербет.
- # Дать настояться 2часа и подавать к столу.

Топлёный маргарин с молоком можно полить на готовый кадаиф.