



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

Сладкий Пирог "Кюнефе"

Künefe



250 гр.кадаифа
100 гр.сыра
4 стол.ложки слив.масла
Для Щербета:
3 стакана сахара
2,5 стакана воды

- # Приготовить щербет: Воду с сахаром довести до кипения на среднем огне.Оставить остывать.
- # В глубокую посуду положить кадаиф, 3 стол.ложки растопленного и не горячего слив.масла.
- # Масло и кадаиф хорошо перемешать.
- # Половину порции кадаифа с маслом положить в небольшую круглую форму.Распределить ровно по поверхности и придавить руками.
- # Разложить сыр порезанный тонкими полосками.
- # На сыр положить вторую порцию кадаифа и опять придавить.Сверху полить 1стол.ложку слив.масла.
- # Запекать в духовке 30-35минут,при температуре 180.
- # Полить холодный щербет,подавать горячим.

Так как,пирог Кюнефе употребляют в пищу горячим, лимон.сок в щербет добавлять не нужно.