

## Kadaif



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** kadaifa
- **1 l** vode
- **800-1000 g** šecera
- **1-2** limuna
- **po ukusu** oraha i suvog grožđa

## Priprema

Od vode i šecera napraviti sirup. Dodati kolutove limuna. Ostaviti da se ohladi... E, sad, ja sam narucila da mi pošalju kadaif, jer ga ovde nema, me?utim, nepecen nisu našli, nego su mi poslali ovaj, vec pecen, tako da sam ja samo spremila sirup, posula suvim grožđem i orasima, i to je to... Kod nepecenog kadaifa, postupak se razlikuje samo u tome što se pleh podmaze margarinom, rasporede rezanca kadaifa, blago prelije otopljenim margarinom i zapece da dobije zlatno braon boju. Kadaif se potom ostavi da se potpuno ohladi i prelije mlakim šerbetom.

## Savet

Ovo je moj OKRUGLI recept, i htela sam nesto posebno... Jako mi je žao što nisam dobila nepe?en kadaif, da i taj deo odradim ja, mada, nema neke razlike... Veliko hvala na poklonu mojoj jetrvi, poklonu koji je prevalio dug put, a u meni probudio more uspomena... Divno smo se zasladili...