

# **Kadaif originalni bosanski**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** testa tj.rezanaca za kadaif
- **250 g** putera
- **100 g** suvog groža
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenih badema
- **50 g** tahan halve
- 2 limuna
- **700 g** šecera za preliv
- **1 l** vode za preliv

## **Priprema**

Kadaif sirov poredjajtev pleh koji ste podmazali sa malo putera. Rasporedite po njemu mlevene orahe i bademe.

Rasporedite potom suvo grožje i komadice halve pa poredjajte novi sloj kadaifa i prelivajte kašikom po kašikom otopljenim maslacem.

Pecite na 200 stepeni dok fino ne požuti pa žalijte hladnim prelivom od vode prokuvane sa šecerom i kolutovima opranog limuna.

## **Savet**