

Kataifi

written by Andreea



Cam liniste la mine pe blog, recunosc, dar incerc sa-mi revin :). Nu va duc mult cu vorba, o tai scurt de tot cu un kataif turcesc. Reteta o stie toata lumea, este foarte usor de facut. Am facut acest kataif nu cu taitei de la noi, ci cu taitei gata preparati in cutie direct de la turci :).

Cutia s-a prezentat asa:



Am pregatit un sirop din urmatoarele:

1250 g zahar

1 litru apa

3 pliculete zahar vanilat

2 linguri suc de lamaie

1 lingurita unt

1 lingurita apa flori de portocal

intr-o cratita mai mare am pus zaharul, apa si zaharul vanilat



am pus cratita pe foc si am amestecat continuu avand grija sa se topeasca tot zaharul, am lasat sa fiarba pana am obtinut un sirop mai grosut



dupa care am adaugat untul, sucul de lamaie si apa de flori de portocal



am lasat siropul la temperatura camerei cam o ora (se va raci, dar va fi un pic caldut)



dupa care l-am turnat cu grija peste taiteii din cutie



am lasat asa taiteii sa se imbibe cu acest sirop inca o ora,
dupa acest timp, taiteii deja absorbisera tot siropul



siropul a fost indeajuns, nici prea mult, nici prea putin, am
mai lasat kataif-ul la rece inca 1 ora



am batut 200 ml frisca, e frisca, nu e inghetata! ☐
recipientul e doar de vina :))



si am tocat mai mare o mana de miez de fistic
asta e bucatica de rigoare ☐



si asta e bucatica deja machiata ☐



merge foarte bine alaturi de un paharut de ceai turcesc



nu e foarte dulce



e chiar racoritor



puteti inlocui fisticul cu migdale, nuci sau amestec din toate



cred ca la fel de bun este si cel facut din taiteii normali



numai ca acesta este mult mai comod
Enjoy!