



רכיבים:

250 גרם אטריות קדאיף

350 גרם של גבינת ריקוטה ללא מלח

100 גרם של חמאה מומסת

לסירופ:

1 כוס סוכר

1 כפית מי ורדים

1 כוס מים

אופן ההכנה:

הסירופ:

1. מרתיחים את המים עם הסוכר ומערבבים, עד שמתקבל סירופ אחיד. מוסיפים את מי הורדים ומערבבים.

הכנאפה:

1. יוצקים על גבי מחבת בקוטר 26 את החמאה ומשטחים את אטריות הקדאיף, כך שהשומן יכסה את האטריות.
2. מעל הקדאיף מניחים את גבינת הריקוטה בצורה אחידה ומחממים על אש בינונית.
3. הופכים את הכנאפה תוך כדי בישול כך שיששהה על כל צד במשך 15 דקות.
4. בסיום בישול הכנאפה, יש להפוך את הכנאפה על המחבת, כך שהגבינה תישאר בתחתית.
5. לבסוף, יש יוצקים את סירופ הכנאפה מעל, פורסים לריבועים ומגישים.