



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Qozlu Kadayıf

Cevizli Kadayıf



500 qr. kadayıf
200 qr. margarin
1 Stəkan sütün
1 Stəkan çəkilmis qoz
Şərbəti üçün;
4 Stəkan su
4 Stəkan şəkər
Yarım limonun suyu

- # Margarin əridilir, soyudulur, üzərinə sütün qoyulur.
- # Kadayıf yayvan bir qabın içinə yayılır, soyumuş sütlü yağla əzmədən qarışdırılır.
- # Kadayıfın yarısı fırın məcməyisinə basdırılaraq yerləşdirilir.
- # Üzərinə qoz qoyulur. Qozun üzərinə də qalan kadayıf yerləşdirilib basdırılır. 200 dərəcə əvvəlcədən qızdırılmış fırında 45 dəqiqə bişirilir.
- # Əvvəlcədən hazırlanmış 4 stəkan şəkər, 4 stəkan sudan ibarət olan, qarışım qaynadılır, fırından almadan 5 dəqiqə əvvəl limon qatılan şurup soyudulur.
- # Fırından çıxan isti kadayıfı soyuq şərbət gəzdirilir.
- # Ən az 2 saat dinləndirilib, servis yapılır.

Not: Yağda qarışdırılan sütün, bişdiqdən sonar qızarmış kadayıfı da gəzdirilir. O zaman yağa sütün əlavə etməyə lüzüm yoxdur.