Kamal Paşa Dadlısı

Kemal Paşa Tatlısı

250 q duzsuz pendir
2 Stəkan un
1 Qəhvə fincanı duru yağ
1 Limon qabığı rəndəsi
2 Ədəd yumurta
Yarım paket droj
Şərbəti üçün
4 Stəkan şəkər
4,5 Stəakan su
1 Limon suyu

Yumurta, pendir rəndəsi əvvəlcə pürüsüz hal alana qədər qarışdırılır.
Üzərinə duru yağ, un, limon qabığı rəəndəsi və droj əlavə olunaraq yoğrulur.
Xəmirdən, fırından biraz yekə parçalar qopardılır.
Yağlanmış məcməyiyə düzülür.
180 dərəcə fırında təxminən 35 dəqiqə bişirilir.
Daldı soyurkən şərbət hazırlanır. Bunun üçün şəkər və su bir zaman qaynadılır, limon suyu əalvə olunduqdan sonra 5 dəqiqə daha qaynadılır, fırından alınır.
Soyumuş daldılar üzərinə şərbət çox isti olaraq gəzdirilir.
Dadlı 2 – 3 saat dinləndirilib servis yapılır.

Not: Bu dadlı üçün pendirin, çox özəl olması lazim deyil. Pendir çok duzlu isə parçalara bölünərəq bir geücə əvvəlcədən bl suda yaşladılır.