



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

Kadayıf Dolması

Kadayıf Dolması



500 qr. tel kadayıf
250 qr. margarin ya da kərə yağı
Yarım stəkan su
1 Stəkan dolusu döyülmüş qoz
Şərbəti üçün;
3 Stəkan şəkər
3 Stəkan su
Yarım limonun suyu

- # Yağ yanmadan əridilir, azca soyuduqda üzərinə su əlavə edilir, ılıx bir hal alana qədər gözlənilir.
- # İlix olduqda kadayıfın üzərinə tökülür kadayıf və yağlı su, kadayıflar tel-tel qalacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Bir kəsəyə bir tutam hazırlanan kadayıf qoyulur, azca basdırılır, üzərinə 1,5 çay qaşığı döyülmüş qoz qoyulur.
- # Qozun üzərinə bir tutam daha kadayıf qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # İçi doldurulmuş kəsə fırın məcməyisinə tərs çevrilir.
- # Kadayıf qurtarana qədər bu işləm yapılır.
- # 210 dərəcə fırında qızarana qədər bişirilir.
- # Su və şəkər qaynayı, fırından almadan 5 dəqiqə əvvəl limon suyu qoyulur.
- # Fırından çıxan isti kadayıfa, soyuq şərbət qoyulur.
- # Kadayıf şərbətini çəkib soyuyunca servis yapılır.

Not: Kadayıfa atılan yağ mütləq soyudulmalıdır. İsti qoyulursa kadayıflar birbirinə yapışaraq xəmir olur.