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, ilıx
bir hal alana qədər gözlənilir.
İlıx 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 qaynaılır, 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 birbirnə yapışaraq xəmir olur.