Qozlu Kadayıf

Cevizli Kadayıf

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

Margarin əridilir, soyudulur, üzərinə süt 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, karışım qaynadılır, fırından almadan 5 dəqiqə əvvəl limon qatılan şurup soyudulur.
Fırından çıxan isti kadayıfa soyuq şərbət gəzdirilir.
Ən az 2 saat dinləndirilib, servis yapılır.

Not: Yağda qarışdırılan süt, bişdiqdən sonar qızarmış kadayıfa da gəzdirilir. O zaman yağa sütü əlavə etməyə lüzüm yoxdur.