



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Gefüllte Fädenkadayif

Kadayif Dolması



500 g Fädenkadayif
250 g Margarine oder Butter
½ Glas Wasser
1 Glas zermahlene Walnüsse
Für das Sirup:
3 Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # Margarine ohne anzubrennen erhitzen, leicht abkühlen lassen und Wasser einfüllen und stehen lassen bis es lauwarm ist.
- # Anschließend auf die Fädenkadayif übergießen und dabei achten, dass die Fäden nicht zusammenkleben oder verklumpen.
- # In eine Schale mit den Fingerspitzen etwas Kadayif in geben und leicht einpressen, 1 ½ Kaffeelöffel zerstampfte Walnüsse hinzugeben.
- # Auf die Walnüsse wiederum mit den Fingerspitzen etwas Kadayif geben und gut vermischen.
- # Nun den Inhalt der Schale in das Backblech wenden.
- # Bis der gesamte Fädenkadayif aufgebraucht ist diesen Vorgang wiederholen.
- # Bei 210 Grad knusprig backen.
- # Wasser und Zucker kochen und 5 Minuten bevor man es vom Herd nimmt Zitronensaft hinzufügen.
- # Auf den heißen Kadayif den kalten Sirup übergießen.
- # Wenn der Sirup aufgenommen wurde und abgekühlt ist servieren.

Tipp: Die Margarine oder die Butter sollte nach dem Erhitzen abgekühlt werden ansonsten verklumpen/verkleben die Kadayif.