



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 verkumpfen/verkleben die Kadayif.