



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

Kadayif mit Walnüssen

Cevizli Kadayif



500 g Kadayif
200 g Margarine
1 Teeglas Milch
1 Glas zermahlene Walnüsse
Für das Sirup:
4 Gläser Wasser
4 Gläser Zucker
Saft einer ½ Zitrone

- # Margarine erhitzen, abkühlen und Milch hinzugeben.
- # Kadayif in einen weiten Behälter geben und mit der Margarine-Milchmischung vermischen ohne es zu beschädigen.
- # Die Hälfte des Kadayifs in ein Backblech eindrücken.
- # Diese dann mit Walnüssen belegen.
- # Die Walnußschicht mit dem Rest des Kadayifs belegen und zusammenpressen.
- # Im zuvor auf 200 Grad erhitztem Backofen ca. 45 Minuten backen.
- # Die zuvor vorbereitete Mischung aus 4 Gläsern Wasser und 4 Gläsern Zucker kochen und 5 Minuten bevor es vom Herd genommen wird Zitronensaft hinzugeben und anschließend abkühlen lassen.
- # Auf den heißen Kadayif den kalten Sirup übergießen.
- # Mindestens 2 Stunden ziehen lassen und servieren.

Tipp: Man kann auch die Milch zusammen mit der Margarine erhitzen und auf die gebackene Kadayif übergießen.