



## Roulée Kadayif A La Pâte à Filo

Yufkalı Kadayif Sarması



4 morceaux de pâte prête  
1/2 kg. De fil Kadayif  
250 gr. De beurre  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 tasses de noix  
Pour le sirop ;  
4,5 tasses de sucre granulé  
4,5 tasses d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier ; Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore quelques minutes puis retirez du four.
- # Faites fondre le beurre, puis versez sur le kadayif. Faites de sorte que le beurre s'étale dedans.
- # Rajoutez des noix battues dans le kadayif au beurre puis mélangez. Séparez le mélange en 4 morceaux.
- # Étalez la pâte à filo prête dans le plat. Coupez les parties rondes pour former un carré. Mettez 1 cuillère à soupe d'huile sur la pâte à filo. Mettez les bouts sur la pâte.
- # Mettez ¼ du mélange de kadayif en long sur la partie supérieur de la pâte à filo. Faites un rouleau serré.
- # Faites la même manipulation pour les 3 autres pâtes pendant que la première se repose.
- # Coupez la première pâte, à deux doigts d'épaisseur. Placez dans le plat de cuisson huilé de façon que le kadayif se voit.
- # Placez les autres rouleaux dans le plat de cuisson, selon l'ordre de préparation.
- # Quand tous les rouleaux sont prêt, placez le plat au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire.
- # Versez du sirop quand les rouleaux sortent du four et deviennent tiède.
- # Servez 5 heures plus tard.

**N-B; Il est conseillé d'utiliser du beurre spécialement.**