



## Nid De Kadayif

Kadayif Yuvası



½ kg de kadayif en fil.  
250 gr. de beurre (3-4 cuillères à soupe)  
Pour l'intérieur:  
1 tasse de noix de sol grossier  
Pour le sirop:  
3 tasses de sucre  
3 tasses d'eau  
½ citron

- # Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Pressez un citron bien lavé puis rajoutez la peau qui reste dans le sirop. Faites bouillir l'ensemble.
- # Faites fondre le beurre sans brûler. Quand il devient tiède, versez sur le kadayif. Faites absorber le beurre sans arracher les fils.
- # Prenez des morceaux de kadayif de la taille d'un oeuf. Enroulez autour de deux doigts puis laissez le milieu en forme de creux.
- # Placez les nid de kadayif au four préchauffé à 190 degrés. Faites griller.
- # Prenez du feu, mettez des noisettes dans le creux puis remplacez le plat au four. Baissez la température à 180 degrés puis laissez griller.
- # Laissez reposer le kadayif 5 minutes après la sortie du four. Prenez la peau du citron qui se trouve dans le sirop puis versez le sirop dans le kadayif.
- # Le sirop est absorbé après 2 heures. Vous pouvez servir.

N-B; Si vous mettez les noisettes au début, ils seront cramés.