



## Bourré De Kadayif

Kadayif Dolması



500 gr. de Kadayif  
250 gr. de margarine ou de beurre  
Une demi-tasse d'eau  
1 tasse de noix concassées  
Pour le sirop;  
3 tasses de sucre granulé  
3 tasses d'eau  
Jus d'un demi-citron

- # Laissez fondre l'huile, quand elle refroidi un peu, rajoutez de l'eau, laissez attendre jusqu'à qu'elle devient tiède.
- # Quand elle devient tiède, versez sur le Kadayif, puis mélangez l'ensemble.
- # Mettez dans un bol, une poignée de Kadayif, appuyez dessus puis rajoutez 1,5 cuillère à café de noix concassé.
- # Mettez encore une poignée de Kadayif sur les noix et mélangez.
- # Tournez le bol rempli dans le plat de cuisson.
- # Faites cette manipulation jusqu'à que le Kadayif finit.
- # Placez au four et laissez cuire à 210 degrés.
- # Laissez bouillir l'eau et le sucre, et rajoutez du jus de citron 5 minutes avant de retirer du feu.
- # Versez le sirop froid sur le Kadayif chaud.
- # Quand le Kadayif absorbe le sirop et qu'il refroidit, vous pouvez servir.

N-B: L'huile rajoutée dans le Kadayif doit absolument refroidis, dans le cas contraire les Kadayif se colleront entre elles.