



Kadayif aux Noix

Cevizli Kadayif



500 gr. de Kadayif
200 gr. de margarine
1 tasse à thé de lait
1 tasse de noix moulues
Pour le sirop;
4 tasses d'eau
4 tasses de sucre
Jus d'un demi-citron

- # Laissez fondre la margarine puis laissez refroidir et rajoutez du lait.
- # Étalez le Kadayif dans une poêle légèrement creux. Mélangez sans écraser.
- # Mettez la moitié du Kadayif dans le plat de cuisson.
- # Rajoutez des noix dessus.
- # Rajoutez le Kadayif restant sur les noix.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 45 minutes.
- # Laissez bouillir 4 tasses de sucre avec 4 tasses d'eau, et rajoutez du jus de citron 5 minutes avant de retirer du four.
- # Versez le sirop froid sur le Kadayif qui vient de sortir du four.
- # Laissez reposer au moins 2 heures puis servez.

N-B : Vous pouvez rajouter le lait mélangé dans l'huile après la cuisson, dans ce cas vous n'avez pas besoin de rajouter le lait dans l'huile.