



## Riempimento di Kadayif

Kadayif Dolması



500 gr. tel kadayif  
250 gr. margarina oppure burro  
mezzo bicchiere d'acqua  
1 bicchiere di noce pestate  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero a polverato  
3 bicchieri d'acqua  
mezzo succo di limone

- # Burro si scioglie senza bruciare. Dopo un pò freddato sopra s'aggiunge l'acqua, s'aspetta finchè diventa meno caldo.
- # Poi si svuota sopra di kadayif. Kadayif e l'acqua oliata si mescola senza fastidiarsi kadayif.
- # Si mette un pizzico di kadayif in una tazza, si piega e sopra si mette 1,5 cucchiaino di noce pestata.
- # Sopra della noce si rimette la kadayif e si ri schiaccia.
- # La tazza ripiena si inverte nel vassoio di forno.
- # Si ripete questa operazione finchè finisce tutta la kadayif.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 210 gradi finche s'arrossiscono.
- # Si bolliscono l'acqua e lo zucchero, prima di togliersi dal fuco s'aggiunge succo di limone .
- # Sciroppo freddo si svuota sopra della kadayif tolto dal forno.
- # Si servirs dopo che kadayif pende tutto lo sciroppo.

**Nota:** Olio che si mette nella kadayif deve essere fredda assolutamente , se si mette olio caldo allora kadayif si picicano e diventano l'impasto.