



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

1/2 kg. burma kadayıf
200 gr ceviz içi
2.5 su bardağı toz şeker
1/2 limon suyu
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
2.5 su bardağı su
2 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
200 gr kaymak

Burma kadayıftan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartılır ve içine dövülmüş ceviz içinden konur, dolma gibi sarılır. Diğer tarafta yumurta ve süt çırpılır. Dolmalar bu karışıma batırılıp kızgın yağda nar gibi olana kadar kızartılır. Diğer tarafta su ile toz şeker kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynatıldıktan sonra ılınmaya bırakılır. Kızaran kadayıf dolmaları sıcak sıcak ılık şerbetin içine atılır ve şerbeti çekmesi için biraz bekletilir. Üzerine kaymak ve dövülmüş ceviz ile süslenerek servis edilir.

[ML® Cevizli Kadayıf için tıklayın](#)