



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KADAYIF SARMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 3 Çay Fincanı SU
- 1 Fincan süt su karışımı
- 2 Adet yumurta
- 275 gr tel kadayıf
- 2 Bardak sıvıyağ
- 1 Çay Fincanı ceviz içi
- 3 Çay Fincanı toz şeker

Öncelikle şerbetini hazırlayalım, tencereye su ve şekeri alalım. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte kaynatalım, indirmeden 5 dakika önce limon suyunu ilave edelim ocaktan alalım soğumaya bırakalım. Biz bu arada kadayıftan, bir parça koparalım, elimizin içine alalım ve hafif didikleyip ceviz içi koyalım yarıya gelene kadar saralım, dolma sarar gibi kenarlarını içe alıp sarma işini bitirelim. Sardığımız kadayıf dolmamalı ne çok gevşek nede sıkı olmalı. Yumurtayı bir kaba kuralım, içine su-süt karışımını ilave edelim ve çırpalım. Sardığımız kadayıf dolmalarını bu karışıma bulayalım kızgın margarin ve sıvıyağ karışımında kızartalım (nar gibi olmalı) kızaran kadayıf dolmalarını soğuk şerbete atalım. Birkaç dakika şerbette turalım, servis tabağına alalım, ılık yenilmesi gereken bir tatlı.