KADAYIF DOLMASI

Emine Beder

350 gr. taze kadayıf
100 gr. ceviz (iri dövülmüş)
1/2 çay bardağı süt
2 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Kadayıftan el ayası büyüklüğünde bir parça alarak düz bir zemine ince bir şekilde yayalım. 1 kenarına uzunlamasına iri dövülmüş ceviz serpelim. Kadayıfı sıkıca rulo yaparak saralım. 1 kapta yumurtaları ve sütü çırparak karıştıralım. Kadayıf dolmalarını yumurtalı bulamaca bandırıp çıkararak kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran dolmaları delikli kepçe ile alıp 5 dakika kâğıt mutfak havlusu üzerinde bekletelim. Sonra, önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakalım. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

Not: Kadayıf dolmalarını fazla yağ çekmemesi için çok harlı ateşte kızartın.

© lezzetler.com tarif no:55487 • adı:Kadayıf Dolması • gönderen:Mutfak Gülü • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:37