



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

350 gf yař tel kadayıf
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Yarım paket tereyağ
řerbeti için:
1 su bardağı su
4 su bardağı şeker

şerbetini ocağı koyun. Kaynamaya başladıktan 10 dk sonra altını kapatın. (ben altını kapattıktan sonra içerisine çay kaşıının ucuyla cok az tarçın ilave edip karıştırdım.) Elinizin avuç içini bir miktar kadayıf alıp uzerinede ceviz koyup yaprak sarması gibi sarıyorsunuz. Uzerine kızdırılmış tereyağının hepsini sürün. Fırında uzeri kızarana kadar 180 derece sıcaklıkta kızartın. Fırından cıkarınca 5 dakika kadar soğutun. Önceden kaydattığınız şerbeti ılık olarak uzerine dökün. şerbeti çektikten sonra soğuk olarak servis yapabilirsiniz.