KADAYIF DOLMASI

500 gram kadayıf
1 su bardağı ceviz
2 yumurta
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Şerbetini hazırlamak için bir tencerede şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Üzerine limon suyu sıkıp bir taşım daha kaynatıp ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kadayıfları elinizle ovalayarak açın. Bir el büyüklüğünde olacak şekilde hazırlayın. Bir köşesine kıyılmış cevizi dizip sarmaya başlayın. Sıkı sıkı sarıp çırpılmış yumurtaya bulayarak fazla yumurtasını sıyırın ve kızgın yağa atıp nar gibi kızarınca alıp hazırladığınız şerbetin içine atın. 5 dakika şerbetini çeksin ve servis tabağına dizin. Çıtır ve çok lezzetli bu tatlıyı hazırlayıp dondurup daha sonra da kızartabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:74123 • adı:Kadayıf Dolması • gönderen:vira • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:24