KADAYIF DOLMASI

2 su bardağı ayçiçek yağı
250 gram tel kadayıf
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı tarçın
3 adet yumurta
Şerbet için:
Yarım su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için, yarım su bardağı su ve 3 su bardağı toz şekeri kaynatıp, soğumaya bırakın. Kadayıf dolması için, iri kıyılmış cevizi tarçınla karıştırın. Kadayıftan iri iri parçalar koparıp, yaprak gibi açın. Ortasına cevizli harçtan koyun. Sarma şeklinde sarın. Yumurtaya batırıp, kızgın sıvıyağda kızartın. Üzerine soğuk şerbet gezdirip servis yapın.

ML® Kadayıf Yuvası için tıklayın
ML® Kadayıf Yuvası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:7876 • adı:KADAYIF DOLMASI • gönderen:YandımYandım • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:05