



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

750 g tel kadayıf

1 litre sıvı yağ

1 ölçü tatlı içi (özellikle ceviz tercih edilir).

15 yumurta (çırpılmış)

Şurubu için:

5 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.

Kadayıflar bir yumurta büyüklüğünde olacak kadar parçalar alınarak tezgah üzerinde uzatılır.

İç koyularak yumurta görünümünde olacak şekilde sarılır.

Kadayıfların tamamı bu şekilde hazırlanır.

Çırpılmış yumurtaya bulanarak kızgın yağda koyu renkte kızartılır.

Yağı süzdürülerek alınır ve ılık şuruba atılır.

Şurubu çekinceye kadar bekletilerek servis yapılır.

Not: Kadayıfın taze olması gerekir aksi takdirde hem rahat sarılmaz hem de kızarıırken dağılır. Bu kadayıf kızartıldıktan sonra şuruplanmadan soğutularak derin dondurucu da saklanabilir. İstenildiği zaman çözdürülerek sıcak kıvamlı şurupta yatırılarak servis yapılır.