KADAYIF DOLMASI

500 gr tel kadayıf
4 adet yumurta
yarım su bardağı süt
50 gr margarin
2.5 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
yarım limonun suyu
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz
100 gr iri çekilmiş ceviz içi

Şerbetli su için, su, şeker ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın ve sogumaya bırakın. Tel kadayıfıtan parçalar kopartıp yassılaştırın. İçine bir miktar ceviz yerleştirip sarin. Çırpilmış yumurtaya bulayıp kızgın yagda kızartın. Tatlıları şerbete atıp 2-3 dakika beklektikten sonra servis tabağına alin. üzerine iri çekilmiş ceviz içi serpiştirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:99611 • adı:Kadayıf Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:29