



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMA

Nurhayat DENİZ

Malzemeler

Yarım kilo kadayıf

250 gr. Ceviz

10 adet yumurta

Yeterince sıvı yağ

Şurubu İçin

5 bardak toz şeker

5 bardak su

Biraz limon

Yapılışı

Kadayıfları elimiz büyüklüğünde parçalara ayırın. Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz konup kenarları kapatılarak sıkı bir şekilde sarılıp kenara bırakılır. Tencereye beş bardak su, beş bardak toz şeker konarak ocağa konur. Kaynamaya başlayan şurup 2-25 dk. daha kaynatılır. Limon suyu sıkılıp ocak kapatılır. Diğer taraftan kızartma tavamıza yeterince yağı koyup kızdırmaya başlayın. Çukurca bir kaptan 10 yumurtayı iyice çırttıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak tavada iyice kızartın. Kızaran dolmalar tavadan alıp soğumuş şurubun üzerine dökün. Dolmalar bitene kadar kızaran dolmaları şuruba, şurup içindeki dolmaları da servis tabağına alın. Daha sonra soğumaya bırakın.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)